



Lames en acier inoxydable 13/0 avec finition satinée. Un couteau Santoku (lame de 16,5cm), un couteau à trancher (lame de 19cm), un couteau à pain (lame de 20cm) et un couteau universel (lame de 12cm). Manches en acier 18/0 avec touché gomme. Livrés dans un bloc de rangement universel avec tiges "spaghetti".

Avertissement : Il n'est pas recommandé de passer ces couteaux au lave-vaisselle : le revêtement caoutchouc en serait endommagé.

Les + en quelques points :

- Les 4 grands couteaux essentiels en cuisine réunis dans un bloc compact.
- Lames en acier inoxydable 13/0 (avec finition satinée) pour une résistance optimale et une parfaite conformité alimentaire.
- Manches avec touché gomme offrant une meilleure prise en main, même mouillée.
- Présentés dans un bloc de rangement universel permettant l'insertion de tout type de couteaux grâce à sa structure en tiges.

Caractéristiques

GÉNÉRAL

Marque	Baladéo
Code douanier	8211100000
Pays d'origine	Chine
Code GTIN-13	3661190027832
Matière	Plastique, Acier inoxydable
Couleur	Noir, Gris
Produit avec batterie rechargeable	non
Produit fonctionnant avec piles	non

COLISAGE

Quantité par carton	4.00
Longueur du carton (cm)	32.00
Largeur du carton (cm)	25.00
Hauteur du carton (cm)	38.00
Poids du carton (kg)	8.00
Quantité par sous-carton	0.00

POIDS ET DIMENSIONS

Poids unitaire brut (g)	1950.00
Poids sans packaging (g)	1850.00
Poids packaging (g)	299.00
Poids net sans accessoires (g)	
Longueur fermé (cm)	36.00
Largeur fermé (cm)	11.30
Epaisseur fermé (cm)	11.30
Longueur du produit ouvert (cm)	0.00
Longueur de lame (cm)	0.00
Contenance (ml)	0.00
Type de packaging	Boîte carton
Longueur du produit emballé (cm)	36.70
Largeur du produit emballé (cm)	15.00
Hauteur du produit emballé (cm)	11.50

Personnalisations réalisées en France

Détail de marquage	Transfert DTF / UV 1 en quadri (Jusqu'à 10cm ²) (Pas de lave-vaisselle)
Emplacement de marquage	Socle
Surface max de marquage (cm)	Ø 3,5