Planche à découper en bambou aiguiseur 'Takeita', couteau chef 'Alta'

Ref: ECO000520









Bambou. Aiguiseur intégré avec tiges en tungstène. Pied rotatif pour un maintien en position verticale. Livrée avec notre couteau chef 'Alta' doté d'une lame de 20cm en acier inoxydable 420 à usage alimentaire avec finition satinée et d'un manche en bambou.

Les + en quelques points :

- Le bambou est l'un des bois les plus utilisés pour les planches de cuisine en raison de son imperméabilité et de ses qualités antibactériennes.
- Epaisseur importante pour maintenir sa forme dans le temps en évitant le risque de torsion.
- Aiguiseur performant permettant d'affûter son couteau facilement à tout moment de la découpe.
- Rigole à jus sur les bords de la planche permettant de préserver son plan de travail.
- Possibilité de ranger la planche en position verticale.
- Couteau chef inclus!

49,90€ TTC prix public conseillé

Généré le 18-11-2026 à 20h53

Fiche technique

Caractéristiques

GÉNÉRAL

Marque	Baladéo
Code douanier	4419110000
Pays d'origine	Chine
Code GTIN-13	3661190024794
Matière	Bambou, Acier inoxydable
Couleur	Beige, Gris
Produit avec batterie rechargeable	non
Produit fonctionnant avec piles	non

COLISAGE

Quantité par carton	12.00
Longueur du carton (cm)	40.00
Largeur du carton (cm)	31.00
Hauteur du carton (cm)	23.00
Poids du carton (kg)	17.20
Quantité par sous-carton	0.00

POIDS ET DIMENSIONS

Poids unitaire brut (g)	1240.00
Poids sans packaging (g)	1111.00
Poids packaging (g)	0.00
Poids net sans accessoires (g)	
Longueur fermé (cm)	38.50
Largeur fermé (cm)	29.00
Epaisseur fermé (cm)	1.80
Longueur du produit ouvert (cm)	0.00
Longueur de lame (cm)	0.00
Contenance (ml)	0.00
Type de packaging	Fourreau en carton
Longueur du produit packagé (cm)	38.50
Largeur du produit packagé (cm)	29.00
Hauteur du produit packagé (cm)	1.80

Personnalisations réalisées en France

Détail de marquage	Gravure laser 1
Emplacement de marquage	Sur le bois près de l'aiguiseur
Surface max de marquage (cm)	4,5 x 1,5