

FICHE TECHNIQUE PRODUIT



REFERENCE 6099317-C
DESIGNATION FILET DE SOLE ORYX 17 CM

EAN	3118581693171	DIMENSIONS PDT SEUL	28,000	X 2,100	X 1,600	CM
NOM. DOUANIERE	8211920000	DIMENSIONS PDT COND	39,000	X 7,500	X 1,700	CM
UC	P	POIDS PDT SEUL	0,072	KG		
CONDITIONNEMENT:	carte kraft 39vrac*7vrac	POIDS PDT COND	0,110	KG		
DIVERS 1	carton + PVC	DIVERS 2	Poids UC : 0,333KG			
DIVERS 3	conditionné par : 3 pièces	DIVERS 4	Dim UC : 40X13,5X3,3CM			

MATIERE LAME	lame en inox	MATIERE MANCHE	manche en inox
NORME LAME	3Cr14	MONTAGE MANCHE	manche monobloc
DURETE Hrc	52 Hrc	COULEUR MANCHE	inox sablé
PROCESS LAME	lame mitre massive	MARQUAGE MANCHE	NON
TYPE LAME	lame à soie postiche	DIVERS 7	
FORME LAME	lame souple		
LONG. LAME	17 cm	MATIERE RIVETS	0
EPAISSEUR DOS LAME	1,3 mm	MATIERE VIROLE	0
TRANCHANT	tranchant uni	DIVERS 8	
MARQUAGE LAME	marque électrolytique	ACCESSOIRES	
DIVERS 6			

FONCTION PRODUIT		LAVE VAISSELLE	résiste au lave vaisselle
GARANTIE	garantie à VIE	PROP. INDUSTRIELLE	0
HACCP	répond au préconisations HACCP	DIVERS 9	Produit labellisé LONGTIME®

ARGUMENTAIRE

Le filet de sole est prévu pour lever des filets de poissons. La longueur de la lame est à adapter à la taille du poisson. Ainsi, avec sa lame de 17 cm, ce couteau "filet de sole" sera parfait pour des poissons allant jusqu'à 1 ou 2 kg. Ce couteau à la lame fine et souple pourra aussi vous aider dans des découpes fines comme le carpaccio, les tomates et le foie gras. C'est un couteau indispensable dans la cuisine. La gamme de couteaux de cuisine Oryx® assure une étanchéité parfaite entre la lame et le manche, grâce à une soudure robuste et précise. Ces couteaux sont entièrement réalisés en acier inoxydable : la lame ainsi que le manche. Au delà de son design contemporain, sa fluidité permet un entretien aisé.