

Code article
Item code

S1195

Désignation : **Fusil spécial école hôtelière série économique**
Product name : *Culinary school economic steel sharpener*

Visuel(s)
Picture(s)



Descriptif Commercial
Commercial description

Spécialement conçu pour les écoles en Hôtellerie, il permet de restaurer le fil des couteaux usés.
Il a une force d'abrasion importante, il est déconseillé de l'utiliser quotidiennement.
Il convient parfaitement pour des couteaux émoussés, pour des fils usés.

*Specially designed for hotel schools, it restores the edge of worn knives.
It has an important abrasion force, it is not recommended to use it daily.
It is perfectly suitable for dull knives and worn threads.*

Description
Technique
Technical
Description

Matière Manche / Handle material :	Plastique / Plastic
Matière Lame / Blade material :	Acier carbone chromé / Chrome plated carbon steel
Longueur Mèche / Wick length :	25 cm
Diamètre Mèche / Wick diameter :	10"
Couleur Manche / Handle color :	Noir / Black
Longueur totale produit / Total product length :	37,2 cm

Packaging UVC
UVC Packaging

Longueur totale / total length (packaging) : +/- 37,2 cm
 Largeur totale / total width (packaging) : +/- 4 cm
 Hauteur totale / total height (packaging) : +/- 3 cm
 Poids total / total weight (packaging) : +/- 0.221 kg



Logistique
Measurements

Colisage / qty per box : 6
 Poids total colisage / total weight per box 2,66 kg
 Dimensions colisage / Box size ... L 48 cm / H 6,3 cm / l (w) 13 cm

EAN 14



Code douanier / customs code : 82055100