



mallard ferrière

50, rue Léo Lagrange
93130 Noisy-le-Sec – France
Téléphone (33) 01 48 10 21 00 – Fax (33) 01 48 91 96 10
E-mail France : commercial@mallard-ferriere.com
E-mail Export : export@mallard-ferriere.com
www.mallard-ferriere.com

FICHE TECHNIQUE

TECHNICAL SHEET

Référence <i>Reference</i>	01474	
Désignation <i>Designation</i>	Lame de boulanger "Grignette verte" P/10 <i>"Grignette verte" baker's blades P/10</i>	
Famille produits <i>Product family</i>	Coutellerie boulangerie pâtisserie <i>Bakery and pastry cutlery</i>	
Unité de vente <i>Sales unit</i>	PQT <i>Pack</i>	
Code EAN13	3 660918 014741	
Code douanes <i>Customs code</i>	821192000	

Dimensions article <i>Product size</i>	
Longueur (mm) <i>Length (mm)</i>	145
Largeur (mm) <i>Width (mm)</i>	12

Caractéristiques <i>Features</i>	
Matière/finition <i>Material</i>	Lame en inox, manche en plastique <i>Stainless steel blade, plastic handle</i>
Poids (g) <i>Weight (g)</i>	2
Observations <i>Observations</i>	➤ Conçue pour la scarification du pain. <i>Designed for bread scarification.</i> ➤ Légère et très maniable. <i>Light and easy to handle.</i> ➤ Manche à mémoire de forme, déformable selon vos habitudes de travail. <i>Shape memory handle, deformable to suit your working habits.</i> ➤ Grignette pliable (plastique déformable) : 3 points de flexions permettant une meilleure prise en main de la grignette lorsque celle-ci est à plat. <i>Foldable grignette (deformable plastic): 3 bending points for a better grip when the grignette is placed flat.</i>