

COUTEAU TOUS USAGES

Avec poignée bakélite noire. forme ergonomique de grande résistance, sécurité et protection. En acier inox. trempé.
Longueur totale: 230 mm.
Longueur lame: 95 mm.
Code 1000862



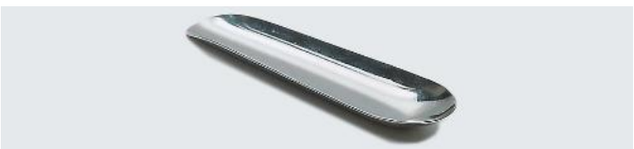
TROUSSE DE POCHE

Code 1001530
Composée de:
1 Spatule flexible. Code 1000856. 1 Spatule semi-micro double. Code 1278140
1 Micro-spatule cuiller plane. Code 1277150. 1 Ciseaux à dissection. Code 1000807
1 Pince à dissection droite pointe mousse. Code 1000580



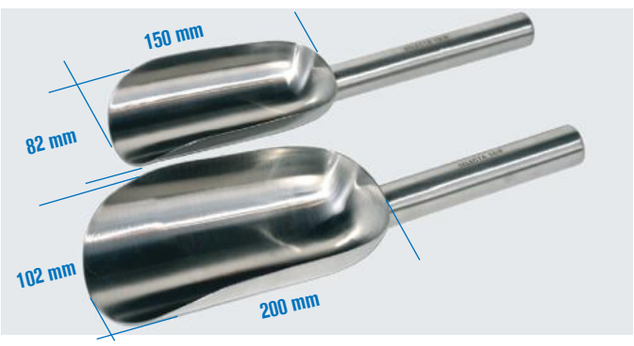
CUILLER A SODIUM

Avec panier en laiton. Ø du panier 25 mm. Longueur totale: 190 mm.
Code 1000805



MAINS A POUDRE

Long.: 100 mm. Larg.: 26 mm.
Code 6000278 En acier inox. AISI 304.
Code 6001278 En nickle pur.



MAINS AVEC MANCHE

En acier inox. AISI 304.
Code 1001592 moyenne Long. totale 320 mm.
Code 1001593 grande Long. totael 360 mm.



SPATULES VIBRANTES ET PINCES POUR PESEES

Spatules vibrantes.
Avec dispositif manuel de vibration, en acier inox. AISI 304.
Code 1000413 Lame à bout incurvé. Long. totale 176 mm. Larg. 12 mm.
Code 1000412 Lame forme gouttière. Long. totale 176 mm. Larg. 12 mm.

Pince de pesée à pointe courbe.
En acier inox. AISI 304, poli électrolytiquement. Long. totale 93 mm.
Code 1000217

Pince de pesée à pointe droite.
En acier inox. AISI 304, poli électrolytiquement. Long. totale 100 mm.
Code 1000216



CUILLERS A FUSION

En acier inox. AISI 304 et manche en bois. Longueur totale: 350 mm.

Fond plat. Volume 90 ml.
Code 6000093

Fond rond. Volume 75 ml.
Code 6000094



MAINS AVEC MANCHE

En acier inox. AISI 304.

Code	Long. totale	Long. utile	Larg.	Capacité
1000859	180 mm.	100 mm.	50 mm.	120 ml.
1000860	260 mm.	150 mm.	75 mm.	450 ml.
1000861	310 mm.	200 mm.	100 mm.	1500 ml.
1001354	330 mm.	210 mm.	150 mm.	2000 ml.