

	Article	Répertoire
ETERNUM	<b>246323</b>	ECOBAGUETTE
Référence Fournisseur	2611-5	
Description Eternum FR	COUT TABLE MONO ECO BAGUETTE	
Description Eternum EN	TABLE KNIFE MONO ECO BAGUETTE	
Descritpion Eternum NI	TAFELMES MONO ECO BAGUETTE	
EAN13	5413521611054	
Code douane	8211910000	
<b>Polissage</b>	<b>poli brillant</b>	

Désignation

**COUT TABLE IX MBL CR ECOBAGUETTE**

**eternum**   
created 1924



**Le meilleur prix possible pour ce design classique parmi les classiques.**

## Acier 13 Cr

L'acier inoxydable 13 Cr (AISI 420) contient de 13 à 14% de chrome.

Le chrome en surface de l'acier réagit avec l'oxygène de l'air ambiant pour former une couche protectrice d'oxyde de chrome.

La faible teneur en chrome permet une protection contre la corrosion.

Cette faible teneur en chrome implique de bien faire attention au cycle de lavage.

Il est important de faire la vaisselle aussi vite que possible et de bien veiller aux réglages du lave-vaisselle afin que le dernier cycle de rinçage se fasse à l'eau pure pour éviter le dépôt de résidus d'acides culinaires ou de produits de lave-vaisselle.

La faible teneur en chrome est indispensable car cet acier doit être « trempé ». La trempe permet de :

- Obtenir une lame souple, non cassante et qui retrouve sa position d'origine.
- Obtenir une dureté de l'acier nécessaire à un tranchant durable
- Obtenir une dureté de l'acier suffisante pour ne pas être attaqué par la dureté de la porcelaine (ce qui laisserait des traces noirâtres), mais pas trop dure pour ne pas attaquer le vernis de la porcelaine.

Dans le cas des couteaux monocoques (orfèvres- lame soudée), le manche est réalisé en acier 18/10.

Dimension pièce			Dimension boîte intérieure				
Longueur (mm)	Epaisseur (mm)	Poids (Gr)	# pièces	Poids (Kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
239		90	12	1,08	246	66	46
Dimension master carton							
# pièces	Poids (Kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)			
120	11,68	355	275	120			