

	Article	Répertoire	Désignation
ETERNUM	<b>345957</b>	GALAXY	<b>COUTEAU DESSERT MBL CR GALAXY</b>
Référence Fournisseur	1720-6		
Description Eternum FR	COUT DESSERT MONO GALAXY		
Description Eternum EN	DESSERT KNIFE MONO GALAXY		
Description Eternum NI	DESSERTMES MONO GALAXY		
EAN13	5413521172067		
Code douane	8211910000		
<b>Polissage</b>	<b>poli brillant</b>		

**eternum** created 1924



Galaxy propose un design simple, épuré, en acier 18/10 et au prix attractif.  
Pour toutes les tables contemporaines.

## Aacier      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)
204		60	12	0,72	213	62	28
Dimension master carton							
# pièces	Poids (Kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)			
240	15,6	330	235	150			