



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à Filet DICK 82418**

Code Bobet : **21356 : 18 cm bleu**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Les couteaux DICK MASTERGRIP sont les couteaux de boucher sécurisés et hygiéniques, destinés à l'usage professionnel quotidien.

- Lame polie solide
- Sécurité assurée grâce au protège-doigts développé
- Manche antidérapant, résistant à l'abrasion et hygiénique

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à poisson

Type de lame : courbée

semi-flexible

Longueur de lame : 18 cm

Type de manche : Polyamide

Toutes les lames des couteaux DICK sont fabriquées en acier au chrome molybdène de grande qualité. Les matériaux utilisés pour la fabrication des manches des couteaux et fusils DICK figurent dans les Directives 90/128/EEC, 92/39/EEC, 93/9/EEC ou dans l'ordonnance allemande sur les biens de consommation du 10 avril 1992.

Les matériaux utilisés sont inoffensifs pour la santé et l'environnement.



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à Filet DICK 82418

Code BOBET : 21356

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur européen
- Fabrication européenne



FIN DE VIE

- Les lames peuvent être désassemblées permettant de les recycler