



FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11251WW**

Codes Bobet :

26080 : 13 cm, bleu

26081 : 15 cm, bleu

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

Manche :

- Manche doux et antidérapant à noyau dur, pour une stabilité absolue
- Butée courte

Lame : Numérotation de série

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à désosser

Type de lame : rigide

alvéolée

Dureté : 56-57 HRC

Type de manche : Thermoplastique Synthétique

Température d'utilisation : -25°C / +110°C stérilisable

Toutes les lames de couteaux GIESSER sont fabriquées à partir de l'acier chrome molybdène nr. 1.4109 ou 1.4110, de haute qualité, exempt de nickel. Suite au trempage sous vide des lames, puis au dégrossissage précis, ainsi qu'un polissage incomparable, une surface lisse est obtenue empêchant la formation de rouille. Les manches sont fabriqués en matière synthétique des séries Evoprène (couteaux de boucher) et Polypropylène (couteaux de chef). Ces matières sont injectées sans fente aux lames, ce qui garantit par conséquent une hygiène complète. Les différentes couleurs de manche des couteaux GIESSER augmentent la sécurité, suivant la viande travaillée. Les matériaux utilisés sont inoffensifs pour la santé et l'environnement.

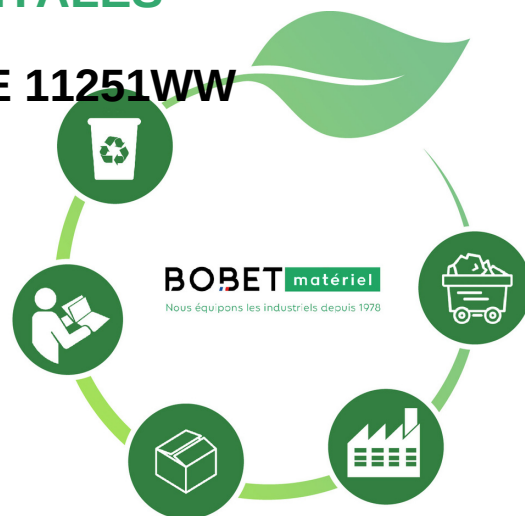


CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11251WW

Codes BOBET : 26080, 26081

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



FABRICATION

Fournisseur et fabrication 100% européenne

FIN DE VIE



Recyclage possible des couteaux par l'intermédiaire de Bobet Matériel