



FICHE TECHNIQUE



ARTICLE

<u>Désignation</u>: Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11270

Codes Bobet:

24870 : 13 cm noir 24871 : 15 cm noir

Unité de vente :Unité





Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Manche:

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

- Butée courte

Dureté: 56-57 HRC

Lame : Numérotation de série

DESCRIPTION:

Type de couteau : couteau à désosser

Type de lame : flexible

courbée

biseautée / coupée

Type de manche : TPE / polypropylène

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. Le manche est agréable dans la main et protège, en raison de sa flexibilité, les tendons et les articulations. Un noyau en plastique dur rend le manche PrimeLine absolument stable. Une transition angulaire du manche à la lame simplifie beaucoup le ré-aiguisage de la lame. 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.





robustesse et pour un geste

précis et sûr

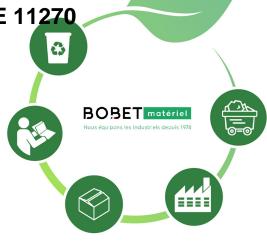


CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11270

Codes BOBET: 24871, 24870

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





MATIERES PREMIERES

- L'acier et le polypropylène sont recyclables

FABRICATION



- Fournisseur européen
- Fabrication européenne



- Acier recyclable
- Les lames peuvent être désassemblées pour les recycler