



FICHE TECHNIQUE



ARTICLE

Désignation : **Couteau à trancher GIESSER PRIMELINE 12200**

Code Bobet : **17734 : 22 cm noir**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Manche :

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

Lame : Numérotation de série

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à trancher
couteau à filet

Type de lame : rigide

Type de manche : TPE / polypropylène

Température d'utilisation : -30°C à 120°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.

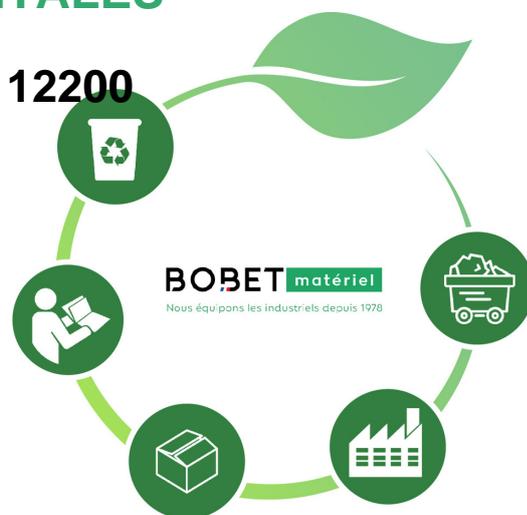


CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à trancher GIESSER PRIMELINE 12200

Code BOBET : 17734

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



MATIERES PREMIERES

- Polypropène 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur européen
- Fabrication européenne



FIN DE VIE

- Acier recyclable
- La lame peut être désassemblée pour la recycler