



## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 12251**

Code Bobet : **20241 : 15 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 désosser  
rigide

**Type de lame :** courbée

**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.

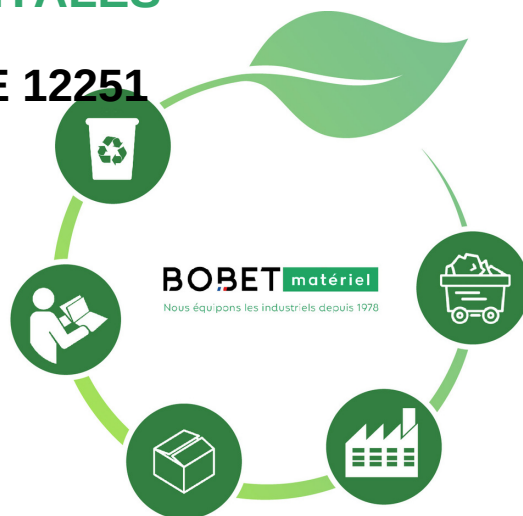


## CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

### Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 12251

Code BOBET : 20241

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



#### FABRICATION

- Fournisseur européen
- Fabrication européenne

#### FIN DE VIE



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