



FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Couteau à désosser GIESSER 2505**

Codes Bobet :

20997 : 10 cm noir	9950 : 13 cm rouge	15453 : 15 cm noir
6382 : 13 cm bleu	8532 : 13 cm vert	8576 : 15 cm rouge
1860 : 13 cm jaune	4489 : 15 cm bleu	9259 : 15 cm vert
15455 : 13 cm noir	1861 : 15 cm jaune	

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**DESCRIPTION :****Type de couteau :** couteau à désosser**Type de lame :** courbée

semi-flexible

Type de manche : Evoprene (Thermoplastique synthétique)**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, 1.4110 et 1.4116, 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 2505

Codes BOBET : 6382, 1860, 15455, 9950, 8532, 4489, 1861, 15453, 8576, 9259, 20997

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