FICHE TECHNIQUE

ARTICLE
Désignation : **Couteau à dénerver GIESSER 7365 manche femme**
Code Bobet : **17540 : 16 cm bleu**
Unité de vente :**Unité**

Photos non contractuelles

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à dénerver

couteau à filet

Type de lame : étroite

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.

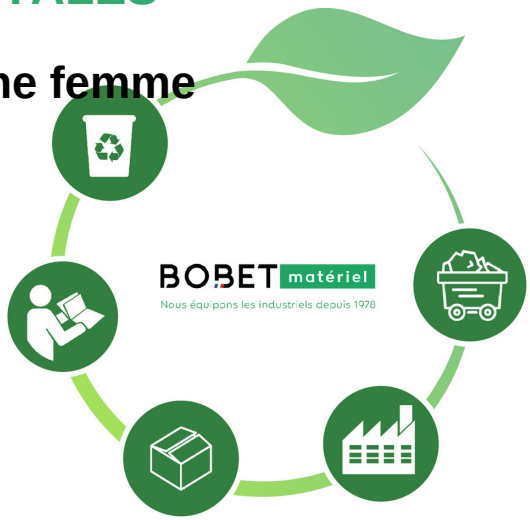
Les matériaux utilisés sont inoffensifs pour la santé et l'environnement.

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à dénerver GIESSER 7365 manche femme

Code BOBET : 17540

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