



FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau à saumon GIESSER 8475WW**

Codes Bobet :

20061 : 31 cm noir

25042 : 31 cm bleu

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

**DESCRIPTION :**

Type de couteau : couteau à saumon

Type de lame : alvéolée

Longueur de lame : 31 cm

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 saumon GIESSER 8475WW

Codes BOBET : 20061, 25042

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



MATIERES PREMIERES

Fournisseur allemand

FABRICATION



Fabrication allemande



FIN DE VIE

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