



## FICHE TECHNIQUE

### ARTICLE

Désignation : **Couteau saigne poulet ICEL 3036**

Codes Bobet :

**1983 : 7 cm noir**

**7630 : 9 cm noir**

Unité de vente : **Unité**

*Photos non contractuelles*



### DESCRIPTION :

Couteau à poulet

**Type de lame :** pointue

courte

**Température d'utilisation :** jusqu'à 80-100°C

Manche polypropylène noir, Moplen EP 332L

Lame acier inoxydable T5MO, poli miroir, épaisseur 1.8mm

Toutes les données et directives sont conformes à la norme EN ISO 8442-1:1997;EN ISO 8442-2:1997; EN ISO 8442-5:2004

Conforme aux exigences :

- du règlement 1935/2004 du 27-10-2004

- de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir, le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

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



## CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Codes BOBET : 1983, 7630

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

