



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau de cuisine ICEL HR03**

Code Bobet : **21645 : 15 cm noir**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau de cuisine

Type de lame : acier inoxydable

pointue

large

Longueur de lame : 15 cm

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

Manche polypropylène PROFLEX

Lame acier inoxydable 420 1.75, poli satin

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

Couteau de cuisine ICEL HR03

Code BOBET : 21645

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



MATIERES PREMIERES

- Inox et polypropylène 100% recyclable
- Utilisation rationnelle des ressources

FABRICATION



- Utilisation de panneaux photovoltaïque pour l'autoconsommation et pour alimenter le réseau
- Optimisation de la consommation d'énergie
- Fournisseur européen
- Fabrication européenne



FIN DE VIE

- Certification environnementale (APCER : Association portugaise de certification) certifiant la conformité aux exigences de la norme ISO 14001
- Le produit est recyclable
- La lame peut être désassemblée pour la recycler