



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à jambon, saumon alvéolé**

Codes Bobet :

25005 : L. 30 cm, noir

25007 : L. 30 cm, bleu

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à jambon
couteau à saumon

Type de lame : acier inoxydable
alvéolée
flexible, largeur 20 mm

Longueur de lame : 30 cm

Manche polypropylène PROFLEX
Lame acier inoxydable 420 3.5, poli miroir

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 à jambon, saumon alvéolé

Codes BOBET : 25005, 25007

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 photovoltaïques 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