



FICHE TECHNIQUE



ARTICLE

Désignation : **Couteau à pain**

Codes Bobet :

17874 : L. 18 cm, noir

20060 : L. 21 cm, noir

25016 : L. 24 cm, jaune

11005 : L. 24 cm, noir

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Couteau à pain

- Longueur de lame : 18, 21 ou 24 cm
- Couleur de manche : noir ou jaune

DESCRIPTION :

Type de lame : dentée

Type de manche : TPE / polypropylène

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. 1.4034, 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 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 pain

Codes BOBET : 20060, 17874, 11005, 25016

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
- Les lames peuvent être désassemblées pour les recycler