



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à poissons SWIBO 5 8449**

Code Bobet : **8298 : 20 cm jaune**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à poisson

Type de lame : flexible

Type de manche : Polyamide

Les lames des couteaux SWIBO sont fabriquées en acier inoxydable de haute qualité, exempt de nickel.

Le manche est injecté sans fente aux lames et garantit par conséquent une hygiène complète.

La couleur jaune des manches de couteaux SWIBO offre un très bon contraste par rapport à la couleur de la viande et augmente ainsi la sécurité.

Tous les couteaux SWIBO peuvent être stérilisés par une température de 120° et sont conformes ainsi aux plus hautes exigences légales sur le plan international dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Les couteaux SWIBO correspondent aux exigences de l'ordonnance (CE) no. 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27.10.2004 sur les matériaux et objets qui y sont définis en rapport avec les denrées alimentaires.

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



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à poissons SWIBO 5 8449

Code BOBET : 8298

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



MATIERES PREMIERES

- Inox et polyamide 100% recyclable

FIN DE VIE

- Le produit est recyclable à 100%
- La lame peut être désassemblée pour la recycler