



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau TOUR EIFFEL 82P**

Code Bobet : **1795 : 23 cm noir**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau de boucher

couteau à découper

Type de lame : forte

Type de manche : Fibrox (Polyamide PA et Elastomère thermoplastique TPE)

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

Stérilisation par vapeur d'eau : 150°C

Acier inoxydable pour couteaux professionnels et couteaux ménagers.

L'ensemble des matériaux est testé suivant le certificat de contrôle réception 3.1 selon SN EN 10204. Toutes les données et directives sont conformes à la norme EN ISO 8442-1 (acier inoxydable martensitique).

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



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau TOUR EIFFEL 82P

Code BOBET : 1795

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



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FIN DE VIE



- Les lames peuvent être désassemblées permettant de les recycler