



FICHE TECHNIQUE



VICTORINOX

ARTICLE

Désignation : **Couteau de cuisine VICTORINOX 5 2003**

Codes Bobet :

11003 : 19 cm noir

10662 : 22 cm noir

10663 : 25 cm noir

25167 : 28 cm noir

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau de cuisine

couteau éminceur

Type de lame : forte

Dureté : 54-56 HRC

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 martensitique pour couteaux professionnels:

* Matière selon SN ISO 8442-1 : 1.4034, 1.4109, 1.4110 et 1.4419.

* L'acier est conforme au Règlement 1935/2004, Règlement 2023/2006 et Norme NF 36-711.

- Polymère pour les manches de couteaux:

* Les manches de couteaux sont en Fibrox (Polyamide /TPE)

* Conforme aux Règlement 1935/2004 et 10/2011 concernant les matériaux en matière plastique en contact avec les denrées alimentaires.



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau de cuisine VICTORINOX 5 2003

Codes BOBET : 11003, 10662, 10663, 25167

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



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION

- Fournisseur français



FIN DE VIE

- La lame peut être désassemblée pour la recycler