



## FICHE TECHNIQUE



VICTORINOX

**ARTICLE**Désignation : **Couteau à pâtisserie VICTORINOX 5 2933**Code Bobet : **25168 : 26 cm noir**Unité de vente : **Unité***Photos non contractuelles***DESCRIPTION :**

couteau à pâtisserie / traiteur

**Type de lame :** dentée**Longueur de lame :** 26 cm**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 à pâtisserie VICTORINOX 5 2933

Code BOBET : 25168

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