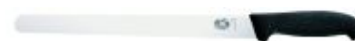




FICHE TECHNIQUE



VICTORINOX

ARTICLE**Désignation : Couteau à jambon VICTORINOX 5 4233****Codes Bobet :****10665 : 30 cm noir****10666 : 36 cm noir****Unité de vente : Unité***Photos non contractuelles***DESCRIPTION :****Type de couteau :** couteau à jambon**Type de lame :** dentée**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 jambon VICTORINOX 5 4233

Codes BOBET : 10665, 10666

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