



FICHE TECHNIQUE



VICTORINOX

ARTICLE

Désignation : **Couteau à steak VICTORINOX 6 7233**

Code Bobet : **12995 : 11 cm noir**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à steak

Type de lame : dentée
pointue

Type de manche : Polypropylène (PP)

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

Stérilisation par vapeur d'eau : 121°C

- Acier inoxydable martensitique pour couteaux professionnels:

* Matière selon DIN EN 1186-1:2002 : 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.

- Polypropylène pour les manches de couteaux:

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



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à steak VICTORINOX 6 7233

Code BOBET : 12995

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



MATIERES PREMIERES

- Inox et polypropylène 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur français



FIN DE VIE

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