



FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau à parmesan - poignard**

Code Bobet : **20492 : noir**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

COUTEAU A PARMESAN MANCHE ROND

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à fromage

Longueur de lame : 11 cm

Type de manche : Evoprene (Thermoplastique synthétique)

Température d'utilisation : -30°C à 120°C (stérilisable)

Toutes les lames de couteaux GIESSER sont fabriquées à partir de l'acier chrome molybdène nr. 1.4109, 1.4110 et 1.4116, de haute qualité, exempt de nickel.

Suite au trempage sous vide des lames, puis au dégrossissage précis, ainsi qu'un polissage incomparable, une surface lisse est obtenue empêchant la formation de rouille.

Les manches sont fabriqués en matière synthétique des séries Evoprene (couteaux de boucher) et Polypropylène (couteaux de chef). Ces matières sont injectées sans fente aux lames, ce qui garantit par conséquent une hygiène complète. Les différentes couleurs de manche des couteaux GIESSER augmentent la sécurité, suivant la viande travaillée.

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

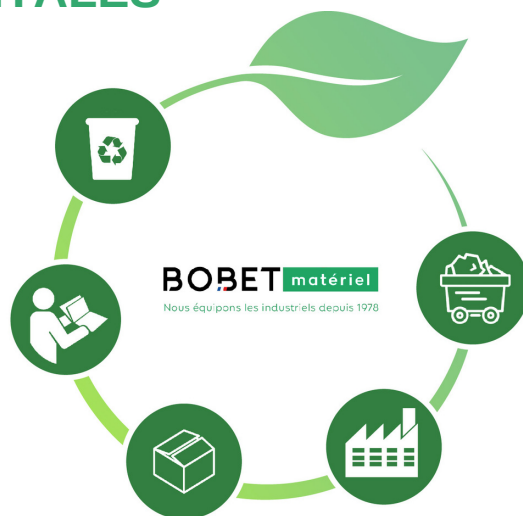


CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à parmesan - poignard

Code BOBET : 20492

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



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur européen
- Fabrication européenne



FIN DE VIE

- La lame peut être désassemblée pour la recycler