



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Affileur de couteaux SHARP'EASY Bio Sourced**

Code Bobet : **23120 : Vert**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES



1er AFFILEUR 100% BIOSOURCÉ DU MARCHÉ

L'affileur de couteaux SHARP'EASY simplifie la technique d'affilage du couteau. Il remplace aisément l'utilisation d'un fusil classique, sans l'inconvénient d'une formation préalable.

En un seul geste, il permet de redresser et d'aligner le fil du couteau.

N.B.: Le fil c'est la partie coupante du couteau. Il se situe à l'extrémité du taillant, sur toute sa longueur. Au fur et à mesure du travail, il s'use ou peut être détérioré par des chocs (os, gant métallique, tapis, billot...)

L'affilage permet donc de garder le plus longtemps possible le fil donné par l'affûtage. Il s'effectue tout au long de la journée.

Le SHARP'EASY est livré avec son support inox et une notice d'instruction.

ATTENTION : La potence pour Sharp'Easy (code Bobet 7847) n'est pas inclus - Doit être commandée séparément.

Le SHARP'EASY sert:

1°) A l'entretien courant du fil du couteau:

Mode d'emploi:

Dans une utilisation normale du SHARP'EASY et quand votre couteau n'a pas subi de grosse dégradation, il vous suffit d'introduire le couteau dans le guide au niveau de sa garde.

A l'instant où la lame vient en contact avec les barres de torsion articulées, faites glisser le couteau vers l'arrière, du talon vers la pointe, d'un geste souple et régulier, en descendant dans le guide sans toutefois atteindre les languettes en V situées au fond.

Ce mouvement doit être répété régulièrement et plusieurs fois de suite.

2°) A redresser le fil du couteau ayant subi une grosse dégradation:

Mode d'emploi:

Procéder de la même façon que dans une utilisation courante du SHARP'EASY (point N°1) mais en allant jusqu'au V formé par les lames guide. Cette opération doit être répétée plusieurs fois.

MATERIAUX:

- Corps monobloc en plastique Pure S30® Plastique bio sourcé à 100% à base d'huile végétale et de cuisson et de 30% fibres bois
- Barres de torsion en acier inoxydable 1.4310 (AISI 302) recouvert de chrome dur
- Guides-lame en acier inoxydable 1.4034 (AISI 420)

- Support en acier inoxydable 1.4301/1.4307 (AISI 304/304L)

MODULARITE DU SHARP'EASY:

- S'utilise manuellement et en toute sécurité grâce à la garde de protection
- Ou se fixe sur une table grâce à son support inox. Deux positionnements possibles:
 - * A 90° sur une traverse avant de la table de travail par exemple
 - * A 45° sur une potence (code 7847 - En option) à fixer sur le plan de travail par exemple.
- Peut être utilisé par un droitier ou par un gaucher.

GUIDE-LAME:

- Le guide-lame permet de guider parfaitement le couteau lors de l'affilage et de maintenir ainsi constant l'angle d'affilage.
- Les languettes en V permettent un redressage parfait.
- Renfort inox sur le haut du SHARP'EASY pour éviter que des morceaux de plastique ne se retrouvent dans la viande (le couteau ayant souvent tendance à venir buter en haut de l'affileur lors de l'opération)

MAINTENANCE:

- Les barres de torsion ((code 11337) seules pièces détachées nécessaires à la maintenance du SHARP'EASY) se remplacent aisément et sans outil.
- Les barres de torsion fonctionnent sans ressort; donc aucune difficulté à les remplacer manuellement.

APPLICATIONS:

- Place primordiale dans les industries de transformation de la viande, boucherie, charcuterie, poissonnerie...

NETTOYAGE FACILE - HYGIENE PARFAITE:

- Le SHARP'EASY se déconnecte facilement du support inox pour suivre les couteaux, étuis porte-couteaux... dans les phases de nettoyage et de stérilisation.

ALIMENTARITE:

Le SHARP'EASY, affileur de couteaux est sans danger pour la santé et répond aux réglementations internationales concernant la santé publique, ainsi qu'aux normes relatives à l'hygiène. Il a été conçu de façon à ce que son utilisation ne présente aucun danger. De plus, tous les matériaux qui entrent dans sa composition sont compatibles avec le contact alimentaire.

CONDITIONNEMENT: Carton de 24 pièces, palette de 432 pièces

NORMES:

- Règlement (UE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 modifié
- Règlement (UE) n° 2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié
- Norme NF A36-711 - Métaux et alliage
- Règlement UE 10/2011 - Matières plastiques

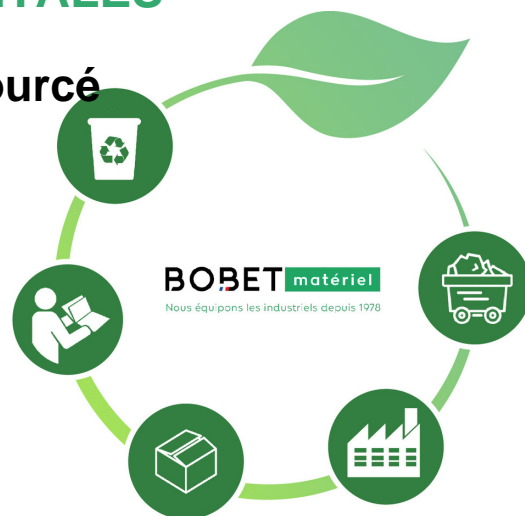


CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Affileur de couteaux SHARP'EASY Bio Sourced

Code BOBET : 23120

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



MATIERES PREMIERES

- Polypropylène du corps biosourcé (92%) issu du recyclage des déchets et rebuts d'huile végétale et d'huile de cuisson usagée (ISCC+)
avec 30% de fibre de bois issue de matériaux provenant de flux de déchets de l'industrie du bois.
- Boîte et emballage sharp easy recyclés à 95%
- Fournisseurs des pièces détachées français

FABRICATION

- Assemblage dans nos ateliers à Champagné (Sarthe)



UTILISATION

- Peut s'utiliser à la main ou posé sur une potence à 45° ou 90°
- Peut être utilisé par un droitier ou un gaucher
- Maintenance facile et pièces détachées disponibles

FIN DE VIE



- Inox et polypropylène recyclable à l'infini
- Boîte et emballage cartons recyclable à 100%