

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11250**

Codes Bobet :

17320 : 13 cm rouge	15454 : 15 cm noir
15448 : 13 cm noir	15864 : 15 cm rouge
20543 : 13 cm jaune	17615 : 15 cm jaune
21722 : 13 cm bleu	17925 : 15 cm bleu
23948 : 13 cm vert	20544 : 17 cm jaune

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Manche:

- Traitement anti-microbien Sanitized Silver
- Manche doux et antidérapant à noyau dur, pour une stabilité absolue
- Butée courte

Lame : Numérotation de série

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à désosser

Type de lame : flexible
courbée

Type de manche : TPE / polypropylène

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 de la gamme de couteaux PrimeLine sont dotés d'un matériau antibactérien de haute technologie à base d'argent qui agit contre la formation de moisissures et de bactéries. Cela permet de réduire le risque de contamination croisée. Le manche est agréable dans la main et protège, en raison de sa flexibilité, les tendons et les articulations. Un noyau en plastique dur rend le manche PrimeLine absolument stable. Une transition angulaire du manche à la lame simplifie beaucoup le ré-aiguïsage de la lame.

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.

