

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à dépouiller GIESSER 2005**

Codes Bobet : *Voir tableau ci-dessous*

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

Code	Descriptif	Code	Descriptif	Code	Descriptif
9917	20 cm jaune	12594	22 cm jaune	21723	22 cm bleu
30082	20 cm noir	17661	22 cm noir	15832	25 cm jaune
30092	20 cm vert	12595	22 cm rouge	17621	25 cm noir
				12603	25 cm rouge
				20503	25 cm vert fluo

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à dépouiller

Type de lame : courbée

rigide

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.

