

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à désosser GIESSER 2505**

Codes Bobet : Voir tableau ci-dessous

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

Code	Descriptif	Code	Descriptif	Code	Descriptif
20997	10 cm noir	9950	13 cm rouge	15453	15 cm noir
6382	13 cm bleu	8532	13 cm vert	8576	15 cm rouge
1860	13 cm jaune	4489	15 cm bleu	9259	15 cm vert
15455	13 cm noir	1861	15 cm jaune	17989	15 cm vert fluo

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à désosser

Type de lame : courbée

semi-flexible

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 Evoprène (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.

