

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à découper GIESSER 4025**

Codes Bobet : Voir tableau ci-dessous

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

Code	Descriptif	Code	Descriptif	Code	Descriptif
5291	16 cm bleu	9593	21 cm rouge	9934	27 cm vert
1910	16 cm jaune	9931	21 cm vert	25033	27 cm noir
5283	16 cm rouge	9933	24 cm bleu	1915	30 cm jaune
4014	18 cm bleu	1913	24 cm jaune	7205	30 cm rouge
1911	18 cm jaune	15466	24 cm noir	20056	30 cm vert
3978	18 cm rouge	3979	24 cm rouge	25034	30 cm noir
4007	21 cm bleu	9932	24 cm vert	1916	32 cm jaune
1912	21 cm jaune	1914	27 cm jaune	1918	36 cm jaune
				25035	36 cm bleu
				25036	36 cm noir

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à découper

Type de lame : droite
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 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.

