

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau à parer les jambons GIESSER 7305**

Codes Bobet :

**1936 : 21 cm jaune | 1938 : 28 cm jaune**

**7202 : 25 cm bleu | 6676 : 31 cm jaune**

**1937 : 25 cm jaune | 25037 : 31 cm noir**

**7200 : 25 cm vert**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

**DESCRIPTION :**

**Type de couteau :** couteau à jambon

**Type de lame :** moyen

**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.

