

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau saigne poulet ICEL 3036**

Codes Bobet :

1983 : 7 cm noir

7630 : 9 cm noir

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

DESCRIPTION :

Couteau à poulet

Type de lame : pointue

courte

Température d'utilisation : jusqu'à 80-100°C

Manche polypropylène noir, Moplen EP 332L

Lame acier inoxydable T5MO, poli miroir, épaisseur 1.8mm

Toutes les données et directives sont conformes à la norme EN ISO 8442-1:1997; EN ISO 8442-2:1997; EN ISO 8442-5:2004

Conforme aux exigences :

- du règlement 1935/2004 du 27-10-2004

- de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir, le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

Les matériaux utilisés sont inoffensifs pour la santé et l'environnement.

