

# FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Couteau de cuisine ICEL HR03**Code Bobet : **21645 : 15 cm noir**Unité de vente : **Unité***Photos non contractuelles***DESCRIPTION :****Type de couteau :** couteau de cuisine**Type de lame :** acier inoxydable

pointue

large

**Longueur de lame :** 15 cm**Température d'utilisation :** jusqu'à 80-100°C

Manche polypropylène PROFLEX

Lame acier inoxydable 420 1.75, poli satin

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.

