

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau à pain**

Codes Bobet :

17874 : L. 18 cm, noir

20060 : L. 21 cm, noir

25016 : L. 24 cm, jaune

11005 : L. 24 cm, noir

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

Couteau à pain

- Longueur de lame : 18, 21 ou 24 cm
- Couleur de manche : noir ou jaune

DESCRIPTION :

Type de lame : dentée

Type de manche : TPE / polypropylène

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. 1.4034, 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 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.

