

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau de cuisine VICTORINOX 5 2003**

Codes Bobet :

**11003 : 19 cm noir**

**10662 : 22 cm noir**

**10663 : 25 cm noir**

**25167 : 28 cm noir**

Unité de vente : **Unité**

*Photos non contractuelles*

**DESCRIPTION :**

**Type de couteau :** couteau de cuisine

couteau éminceur

**Type de lame :** forte

**Dureté :** 54-56 HRC

**Type de manche :** Fibrox ( Polyamide PA et Elastomère thermoplastique TPE )

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

**Stérilisation par vapeur d'eau :** 150°C

- Acier inoxydable martensitique pour couteaux professionnels:

\* Matière selon SN ISO 8442-1 : 1.4034, 1.4109, 1.4110 et 1.4419.

\* L'acier est conforme au Règlement 1935/2004, Règlement 2023/2006 et Norme NF 36-711.

- Polymère pour les manches de couteaux:

\* Les manches de couteaux sont en Fibrox (Polyamide /TPE)

\* Conforme aux Règlement 1935/2004 et 10/2011 concernant les matériaux en matière plastique en contact avec les denrées alimentaires.

