

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

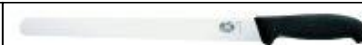
Désignation : **Couteau à jambon VICTORINOX 5 4233**

Codes Bobet :

10665 : 30 cm noir

10666 : 36 cm noir

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à jambon

Type de lame : dentée

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.

