

## Fiche technique Fisher référence : 13320



**Nom :**

Scie de boucher forme Américaine, lame en acier carbone suédois de 50 cm (20"), FISCHER réf : **13320**

**Utilisation :**

Scie en acier inoxydable pour bouchers professionnels parfaitement adaptée à la découpe et au sciage de tout type de viande et d'os.

Cette scie est équipée d'un tendeur rapide à poignée.

Symétrique donc pour droitier ou gaucher.

**Lame :**

Lame de 50 cm, en acier carbone suédois, avoyée avec dents affûtées

**Manche / Montant :**

Manche ergonomique blanc confortable dans toutes les positions

Montant en inox

Tendeur solidaire du montant pour monter la lame facilement

**Informations complémentaires :**

Avec cette scie de forme Américaine, fabriquée en France par Fischer, découpez et sciez facilement tout type de viande et d'os.

Sa lame, en acier carbone suédois, est avoyée et présente des dents affûtées pour vous permettre des coupes parfaites.

Pour faciliter son montage, la lame se fixe sur le support à l'aide d'un tendeur solidaire du montant.

Son manche ergonomique est conçu pour être confortable dans n'importe quelle position.

La scie Fischer doit être utilisée avec la lame Fischer correspondante. Aucune compatibilité entre accessoires, marques ou modèles n'est prévue ou garantie.

Les scies de boucher de marque FISCHER sont fabriquées en France.

Toute garantie est exclue pour les détériorations ou accidents provenant notamment de négligences, défauts d'entretien ou d'utilisation du produit.

**Normes :**

Tous les articles FISHER répondent aux exigences réglementaires Européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires.

Cette scie de boucher Fischer répond donc aux normes HACCP et peut donc être utilisée en milieu professionnel.