

Fiche technique Fisher référence : 4385-25



Nom :

Couteau à fromage professionnel, lame en acier inoxydable 25 cm, une poignée jaune, FISCHER réf : **4385-25**

Utilisation :

Couteau à fromage professionnel pour usage intensif, idéal pour les fromageries professionnelles.
Symétrique donc pour droitier ou gaucher.

Lame :

Lame en acier inoxydable 25 cm
Acier Inox Nitrocut NCV50
Dureté HRC 54
Traitement thermique additionnel
Tranchant réalisé par un robot spécialisé avec des meules très abrasives
Finition de lame polie

Manche :

Manche jaune synthétique surmoulé pour une parfaite prise en main

Informations complémentaires :

Ce couteau à fromage Fischer est fabriqué en France, dans le bassin Thiernois.
Il est adapté à un usage intensif notamment pour les fromagers professionnels.
La lame est fabriquée en acier inoxydable durable et très apprécié dans le monde de la cuisine.
Son taux de chrome de 13% le rend hautement résistant à la corrosion.
L'acier bénéficie d'un traitement thermique pour augmenter sa rigidité et assurer un tranchant marqué de la lame.
L'émouture du couteau est réalisée grâce à un robot spécialisé qui bénéficie des dernières technologies du secteur.
Les meules très abrasives de ce robot garantissent un tranchant marqué dès la première utilisation.
Le manche, en matière synthétique surmoulé autour de l'acier de la lame, vous assure légèreté ainsi qu'une prise en main agréable, critères primordiaux lorsque vous utilisez intensivement votre couteau.
Le manche existe en jaune ou noir.
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.
Ce couteau à fromage Fischer répond donc aux normes HACCP et peut donc être utilisé en milieu professionnel.