

Fiche technique Fisher référence : 4395-33



Nom :

Couteau à fromage professionnel, lame en acier inoxydable 33 cm, deux poignées jaunes, FISCHER réf : **4395-33**

Utilisation :

Ce couteau à fromage professionnel est parfait pour découper des fromages de grande taille. C'est un outil idéal et indispensable pour les fromageries professionnelles.

Symétrique donc pour droitier ou gaucher.

Compatible lave-vaisselle : nettoyage rapide et efficace.

Lame :

Lame en acier inoxydable 33 cm

Acier inox enrichi en Molybdène, résistant aux chocs et à la corrosion

Finition de lame polie

Manche :

Double manche jaune en polymère antibactérien surmoulé pour une parfaite prise en main et une découpe facile des grosses pièces : hygiénique et ergonomique

Informations complémentaires :

Ce couteau à fromage Fischer est parfait par ses dimensions, sa prise en main et sa solidité pour découper des fromages de grande taille dont il faut d'abord percer la croûte.

Il est parfaitement adapté à un usage régulier et intensif en milieu professionnel notamment pour les fromagers.

La lame est fabriquée en acier inoxydable durable et très résistant aux chocs et de la corrosion.

Le manche double surmoulé, en polymère antibactérien, vous assure une prise en main agréable et vous permettra de couper facilement vos plus grosses pièces en exerçant une force équilibrée des deux côtés du fromage.

Existe en jaune ou noir.

Ce couteau à fromage Fischer est fabriqué en France, dans le bassin Thiernois.

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.