

## Fiche technique

### Victorinox référence : 5.5208.31



**Nom :**

Couteau de boucher à trancher et à découper, lame inox 31 cm, manche fibrox jaune, Victorinox réf : **5.5208.31**

**Utilisation :**

Couteaux professionnels Victorinox de boucher à trancher et à découper en acier inoxydable.

Symétrique donc pour droitier ou gaucher

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

Stérilisation à une température entre 100-150°C

**Lame :**

Lame inox 31 cm

Acier inoxydable martensitique Victorinox

Dureté HRC 56

Finition de lame polie

Lame forte

**Manche :**

Manche fibrox (Polyamide PA et Elastomère thermoplastique TPE) jaune : hygiénique et ergonomique

**Informations complémentaires :**

Les couteaux professionnels Victorinox sont conçus pour les professionnels. Le manche et la lame sont étudiés afin d'optimiser la facilité d'utilisation ainsi que la performance et la longévité.

Fabriqué en Suisse.

La garantie de Victorinox couvre tout défaut de matériel et de fabrication sans limite dans le temps. Les dommages résultant d'une usure normale ou d'une utilisation inappropriée de l'objet ne sont pas couverts par la garantie.

**Normes :**

- 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 Règlements 1935/2004 et 10/2011 concernant les matériaux en matière plastique en contact avec les denrées alimentaires.