

Fiche technique Fisher référence : G695N



Nom :

Fusil super large de boucher gamme Classic « Evolution 7 », mèche extra large ovale 28 cm, taillage extra fin + 6 rainures longitudinales, manche noir, FISCHER réf : **G695N**

Utilisation :

Ce fusil à aiguiser « Evolution 7 » FISCHER, développé spécialement pour les professionnels, est parfaitement adapté à l'usage professionnel.

Mèche :

Mèche extra large ovale 28 cm taillage extra fin + 6 rainures longitudinales
Acier carbone chromé 100C6

Manche :

Manche « CLASSIC » noir en polypropylène
Anneau en acier nickelé
Virole de garde

Informations complémentaires :

Un fusil à aiguiser à taillage extra fin est un indispensable pour les bouchers et tous les métiers exigeant une découpe précise des aliments. Il est recommandé pour polir le tranchant et ainsi rendre votre lame tranchante comme un rasoir. Attention, si la lame est émoussée un fusil extra fin sera inefficace.

Ce fusil Fischer est idéal pour tous les professionnels, mais il n'est pas à mettre entre toutes les mains. En effet c'est un fusil à aiguiser réservé exclusivement à un usage professionnel car la finesse de son grain et les arêtes qu'il présente vous assure un résultat rapide et efficace, mais nécessite un certain coup de main.

Sa mèche extra-large de 28cm est en acier carbone chromé 100C6 de qualité.

De plus elle présente une surface adaptée à un aiguisage deux fonctions :

- les 6 arêtes longitudinales servent à aiguiser vos lames ;
- la surface plane sert à polir et ainsi obtenir une finition parfaite et un aiguisage ultra-fin.

Grâce aux dimensions de cette mèche vous pourrez facilement aiguiser vos lames les plus imposantes.

Ainsi ce fusil vous procurera un aiguisage complet, optimal et ultra-perfectionné.

Son manche « CLASSIC » noir en polypropylène est facile et agréable à prendre en main.

La virole de garde ajoute une sécurité pour les doigts.

De plus, pour l'avoir toujours à portée de main, suspendez votre fusil grâce à son anneau en acier nickelé.

Fusil fabriqué en France par FISCHER qui possède 170 ans d'expérience dans l'aiguisage.

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 fusil à aiguiser Fischer répond donc aux normes HACCP et peut donc être utilisé en milieu professionnel.