

Fiche technique Fischer référence : I422R



Nom :

Fusil de boucher à aiguiser gamme Industry Fischrom, mèche ovale 30 cm taillage extra fin, manche orange, FISCHER réf : I422R

Utilisation :

Ce fusil à aiguiser FISCHER est idéal pour un usage professionnel dans l'industrie alimentaire.

Mèche :

Mèche ovale 30 cm taillage extra fin
Acier carbone chromé 100C6

Manche :

Manche « INDUSTRY » orange en nylon PA6 fibré : plastique dur surmoulé solide et hygiénique
Garde développée pour protéger votre main
Trou de suspension intégré au manche

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.

Les fusils FISCHER sont réputés pour leur efficacité, aussi bien chez les professionnels que chez les amateurs.

Ce fusil à aiguiser vous permettra de conserver le tranchant de vos couteaux au quotidien.

Conçu spécialement pour l'industrie alimentaire, ce fusil sera parfait pour aiguiser vos couteaux de boucher avant chaque utilisation.

Sa mèche ovale en acier carbone chromé 100C6 est plus facile à utiliser qu'une mèche ronde.

Grâce à son taillage extra fin, il va venir polir le tranchant de vos couteaux pour leur donner un tranchant rasoir. Si vous aiguiser vos couteaux avant chaque utilisation avec ce fusil, vous aurez moins souvent recours à un aiguiser plus abrasif.

Son manche orange, en plastique dur surmoulé, lui confère une solidité ainsi qu'une hygiène irréprochable, éléments indispensables en industrie alimentaire. La garde développée ajoute une sécurité pour les doigts.

De plus, pour l'avoir toujours à portée de main, suspendez votre fusil grâce à son trou de suspension intégré au manche.

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.