










FICHA TÉCNICA

Cuchillo referencia 018 13 21



INFORMACIONES COMERCIALES :

Designación : Cuchillo para filetear hoja curva alveolada

- Referencia y número de trazabilidad grabados en la hoja
- Colores :
 - Normas 
 - Sometido a volúmenes 
 - 
 - 
 - 
 - 
 - 
- Mango(s)
 - evolutivo : 1
- Flexibilidad(es);
 - Rigida : 21 cm (8 ¼ inch)
- Reciclable
- Embalaje :
 - Hoja inferior o igual a 17 cm / 6 ¾ in : caja de 20 cuchillos
 - Hoja a partir de 18 cm / 7 in : caja de 10 cuchillos

Código aduanero : 8211920000



FICHA TÉCNICA

Cuchillo referencia 018 13 21



INFORMACIONES TÉCNICAS :

Hoja

- Material : acero inoxidable martensítico según NF EN ISO 10088-1 N° 1.4116
- Dureza : 56 a 58 HRC
- Aptitud para contacto con alimentos : decreto del 31 de enero de 1976 (B.O. del 31 de enero de 1976)

Mango

- Material : elastómero termoplástico TPE
- Conformidad para contacto con alimentos
- Calidades requeridas para un uso intensivo
- Temperatura de uso de -30°C a 100°C

Los cuchillos Caribou cumplen con los requisitos de los reglamentos 1935/2004/CE del 27.10.2004, 2023/2006/CE del 22.12.2006, 10/2011/UE del 14.01.2011 y 2020/1245/UE del 03.09.2020.