










FICHE PRODUIT

Couteau réf 035 18 20



INFORMATIONS COMMERCIALES :

Désignation : Couteau à jambon lame droite alvéolée

- Référence et numéro de traçabilité gravés sur la lame
- Couleurs :
 - Standards     
 - Disponibles selon volume  
- Manche(s)
 - Évolutif : 1
- Flexibilité(s);
 - Flexible : 20 cm
- Recyclable
- Boitage :
 - Lame inférieur ou égale à 17 cm : boîte de 20 couteaux
 - Lame à partir de 18 cm : boîte de 10 couteaux

Code douanier : 8211920000



FICHE PRODUIT

Couteau réf 035 18 20



INFORMATIONS TECHNIQUES :

Lame

- Matière : acier inoxydable martensitique selon NF EN ISO 10088-1 N° 1.4116
- Dureté : 56 à 58 HRC
- Aptitude contact alimentaire : arrêté du 31 janvier 1976 (J.O. du 31 janvier 1976)

Manche

- Matière : élastomère thermoplastique TPE
- Conformité contact alimentaire
- Qualités requises pour une utilisation intensive
- Température d'utilisation de -30°C à 100°C

Les couteaux Caribou sont conformes aux exigences des règlements 1935/2004/CE du 27.10.2004, 2023/2006/CE du 22.12.2006, 10/2011/UE du 14.01.2011 et 2020/1245/UE du 03.09.2020.