

REF: CR 21



REF: CR 21

Matière

- Acier allié au molybdène et vanadium qui confèrent à l'acier une grande résistance et un aiguisage durable
- Dureté de 56 à 57 RC

Manche

- Polypropylène copolymère (très résistant et incassable)

Avantages

- **SÉCURITÉ** : – La barbe est configurée pour protéger les doigts
– Fixation parfaite lame et manche
– La structure superficielle de la manche permet une tenue sans glissement dans la main.
- **ERGONOMIE** : le manche est pourvu d'empreintes pour une bonne tenue dans la main.
- **UTILITÉ** : découpage de viandes contenant des os

Couleurs

Standard : noir

- Autres couleurs à la demande (Quantité Minimale à la commande 1800 pièces)

Conseils d'utilisation

- Eviter de chauffer la lame au rouge, cela lui fait perdre la trempe
- Une fois exposées à des détergents chlorés ou salés les lames doivent être rincées à l'eau claire et essuyées
- Ne pas mettre les lames en contact des produits oxydables. Elles risquent de prendre la corrosion

