

REF: FE 34



REF: FE 34

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 résistant à une température $\geq 100^{\circ}\text{C}$ supporte la désinfection à la vapeur d'eau (abattoirs)

Avantages

- **SÉCURITÉ** : 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** : emplace avantageusement le couperet pour le découpage de viandes contenant des os

Couleurs

- **Standard** : noir
- 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

