



REF: M 16



REF: M 16

Matière

- Acier inoxydable de coutellerie
- **Lame traitée thermiquement** = trempe + revenu

Manche

- Polypropylène copolymère (très résistant et incassable)

Avantages

- **SÉCURITÉ** : la barbe est configurée pour protéger les doigts
- **ERGONOMIE** : bonne tenue dans la main
- **UTILITÉ** : lame appropriée en longueur, géométrie et poids pour l'épluchure et le découpage des fruits, légumes, produits laitiers, viandes et poissons

Couleurs

- **Standard** : noir
- Couleur 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

