

Fiche technique Fisher référence : I245N



Nom :

Fusil de boucher à aiguiser gamme Bi-Matière, mèche ovale 30 cm taillage fin, manche Bi-Matière noir et gris, FISCHER réf : **I245N**

Utilisation :

Ce fusil de boucher à aiguiser FISCHER est parfaitement adapté à l'usage professionnel pour restaurer le fil de vos couteaux.

Mèche :

Mèche ovale 30 cm taillage fin recouvert de chrome dur

Acier carbone chromé 100C6

Dureté 63 HRC ± 1

Manche :

Manche ergonomique bi-matière " original " par FISHER, noir et gris

Il est composé de 2 matériaux : - le gris en élastomère pour éviter de glisser ;

- le noir en plastique super résistant.

Anneau en acier inoxydable à son extrémité pour le suspendre

Informations complémentaires :

Un fusil à taillage fin est fortement conseillé aux professionnels comme aux particuliers afin de restaurer le tranchant lisse de leurs lames de couteau et ainsi obtenir un résultat optimal à chaque aiguisage.

Nous vous conseillons également de toujours avoir un fusil à taillage fin et de l'utiliser au quotidien avant de commencer à cuisiner. Celui-ci est également très utile aux professionnels, bouchers et tout autre métier de bouche, qui utilisent intensivement leurs couteaux.

La mèche ovale 30 cm en acier carbone chromé 100C6 possède un revêtement en chrome dur de 8 à 10 microns d'épaisseur. Ce revêtement augmente la dureté superficielle de 3 à 4 HRC sur les arêtes et assure une protection contre la corrosion. Le traitement thermique sur la mèche lui assure une dureté de 63 HRC. Ces caractéristiques vous permettront un aiguisage optimal de tous les couteaux en acier existants.

Sa mèche ovale est plus facile à utiliser qu'une mèche ronde car elle vous offre une surface de contact plus large. Ainsi l'affutage en est facilité et meilleur, surtout si vous êtes un débutant.

Le manche ergonomique bi-matière, conçu par Fischer, est composé de 2 matériaux :

- un élastomère gris qui assure une prise en main optimale et évite à vos doigts de glisser ;
- un plastique de couleur qui est un polymère dur ultra résistant et dont la couleur permet d'identifier chaque secteur dans une entreprise alimentaire et ainsi éviter les contaminations entre les différents produits alimentaires.

De plus, pour l'avoir toujours à portée de main, suspendez votre fusil grâce à son anneau en acier inoxydable.

Fusil fabriqué en France par FISCHER qui possède 170 ans d'expérience dans l'aiguisage.

Toute garantie est exclue pour les détériorations ou accidents provenant notamment de négligences, défauts d'entretien ou d'utilisation du produit.

Normes :

Tous les articles FISHER répondent aux exigences réglementaires Européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires.

Ce fusil à aiguiser Fischer répond donc aux normes HACCP et peut donc être utilisé en milieu professionnel.