



## CUCHILLO VICTORINOX R. 56903

Cuchillo para vísceras mango **negro**.

Hoja curva, punta gruesa y sin filo.

Disponible en hoja de **15** cm.

**Material de los cuchillos, acero.**

**Dureza 56HRC**



**Acero inoxidable de cuchillería para cuchillos profesionales y para uso en el hogar**

Tipo de material según SN EN ISO 8442-1: acero martensítico que no se oxida

Nº de material	Abreviación	C	Cr	Mo	V
	DIN	[%]	[%]	[%]	[%]
1.4034	X46Cr13	0.43-0.50	12.5-14.5		
1.4109	X70CrMo15	0.65-0.75	14.0-16.0	0.40-0.80	
1.4110	X55CrMo14	0.48-0.60	13.0-15.0	0.50-0.80	≤ 0.15
1.4419	X38CrMo14	0.38	14.0	0.80	

Todo el material ha sido probado con arreglo al certificado de recepción 3.1 según SN EN 10204. Todas las prescripciones y directivas satisfacen las exigencias de la norma SN EN ISO 8442-1.

Material de los mangos, en este caso es Fibrox.

### Polímeros para mangos de los cuchillos

Los siguientes Polímeros (plásticos) están utilizados para la producción de los mangos de nuestros cuchillos de cocina/hogar y los cuchillos para profesionales. Ellos corresponden con las exigencias de la norma (EG) 1935/2004 y 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos, los cuales están destinados para entrar en contacto con alimentos.



	Standard	SwissClassic	Fibrox	Swibo®
Cuchillos de Cocina/Hogar	PP	1) PP 2) TPE		
Cuchillos para Profesionales			PA / TPE	PA
Temperatura máxima de uso		80 - 100°C		80 - 90°C
Temperatura máxima de uso durante breve tiempo	100°C		110°C	90°C
Esterilización al vapor	120°C		150°C	120°C

PP = polipropileno / PA = poliamida / TPE = elastómeros termoplásticos / <sup>1)</sup> cuchillo para legumbres <sup>2)</sup> cuchillo de cocina

