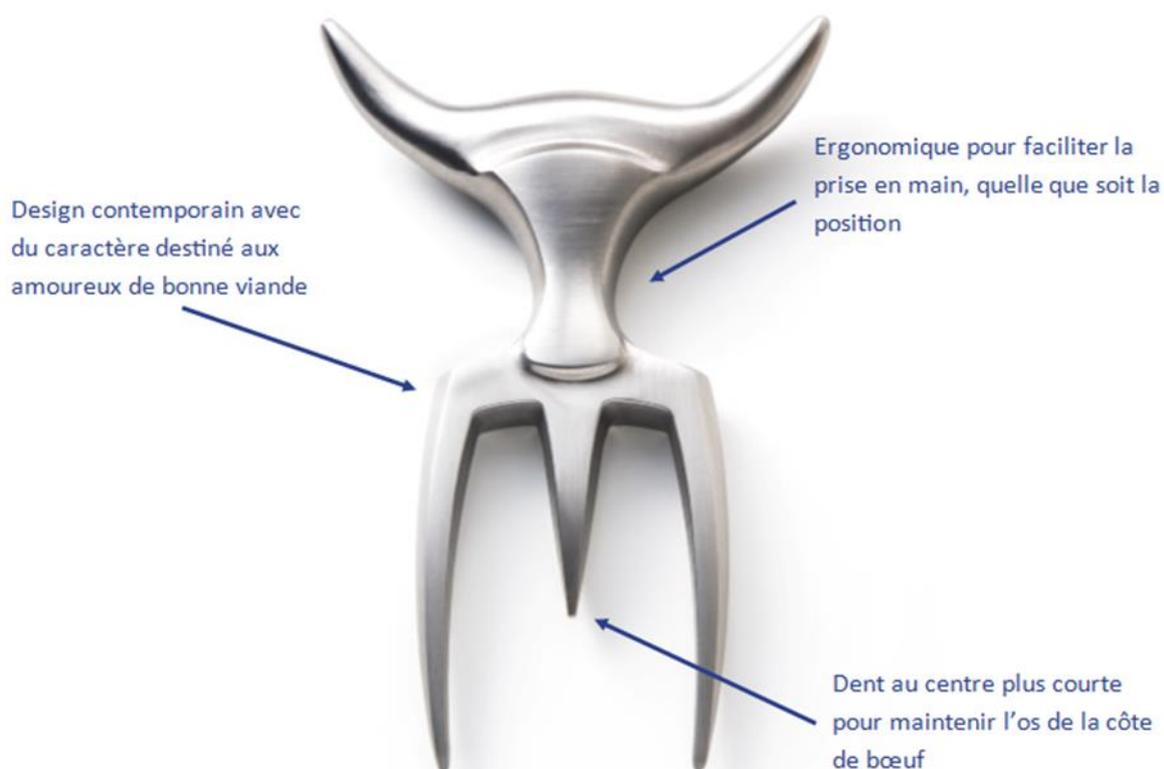


## Fiche Produit

La Fourchette Tridens®, est designée et fabriquée dans la région Nantaise. Réalisée en acier inoxydable elle facilite la découpe de la viande après cuisson.

Le socle en hêtre, livré brut, pour présentation à table avec godets sel/poivre, est réalisé par un Esat (travailleurs en situation de handicap).

L'ensemble est présenté dans un élégant coffret kraft (167 x 108 x 65 mm) dont l'assemblage est réalisé par un ESAT et serti d'un bandeau portant la charte graphique de Tridens. La notice se trouve à l'intérieur.



Fourchette en acier inoxydable 316 L, aspect brossé :

Poids : 0.550kg

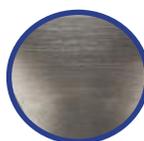
Dimensions : 110x165x25mm

Socle en hêtre livré brut :

Poids : 0.350kg

Dimensions : 105x160x28mm

Brossé + socle bois : ART0000007 – 3770012105006



-----

## CONSEILS D'ENTRETIEN

La Fourchette Tridens est réalisée en acier inoxydable qui répond parfaitement aux exigences attendues pour les matériaux mis en contact alimentaire. Si vous ne la lavez pas aussitôt (au lave-vaisselle ou à la main) rincez-la à l'eau chaude.

Quelques conseils d'entretien et de nettoyage :

- Respecter les recommandations des fabricants de lave-vaisselle et des produits d'entretien (ne pas surdoser en produit, régler selon la dureté de l'eau, veiller au niveau de liquide de rinçage).
- Eliminer tous dépôts (résidus alimentaires ou autre) au plus vite.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive afin d'éviter les rayures
- Essuyer avec un chiffon doux les traces d'humidité
- Le socle en bois est livré brut, il peut être huilé (avec un chiffon et de l'huile alimentaire) afin de le protéger des taches
- La finition de chaque pièce est réalisée à la main ce qui lui confère son caractère unique
- **Garder hors de portée des enfants, manipuler avec précaution**