

FICHA TÉCNICA/TECHNICAL DATA SHEET

FACA DE COZINHA / UTILITY KNIFE

REF:7910.7300.1925

Ref Cliente/Client:



COMPONENTES E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO/ PRODUCT COMPONENTS AND SPECIFICATIONS

LÂMINA/ BLADE

Aço Inox/ Stainless steel	AISI 420	Dureza/Hardness	55-58 HRC
Espessura/ Thickness	2,5	Afiamento/ Sharpening	MANUAL
Serrilha/ Serration	N/A	Flexível/ Flexible	N/A
Alvéolos/ Granton edge	N/A		
Acabamento/ Finishing	POLIDO FOSCO / SATIN POLISHED		

CABO/ HANDLE

Cor/ Color	PRETO / BLACK
Material	POM (POLIOXIMETILENO) / POM (POLYOXYMETHYLENE)
Processo / Process	INJEÇÃO DO CABO E APLICAÇÃO MANUAL DE REBITES / HANDLE INJECTION AND MANUAL RIVETS APPLICATION

REBITES/ RIVETS (3)

Material	ALUMÍNIO / ALUMINUM
----------	---------------------

ANILHAS/ METAL SLEEVE

Material	N/A
----------	-----

OBSERVAÇÕES/ OBSERVATIONS

DIMENSÕES/ DIMENTIONS

Comprimento total/ Length total	313	Altura/ Height	
Comprimento lâmina/ Blade length	190	Peso/ Weight	131
Largura da lâmina/ Blade width	32		

DETALHES EMBALAGEM/PACKAGING DETAILS

Peças por caixa/ Parts per box	12
Cód Barras EAN/ EAN Code	5602412108524



O aço para cutelaria de cozinha contém uma pequena percentagem de carbono para permitir afiar e manter o poder de corte, pelo que, a lâmina pode manchar se não for convenientemente cuidada. Por forma a garantir uma boa utilização e longevidade dos nossos produtos deverá seguir os conselhos que sugerimos:

- Se a lâmina entrar em contacto com alimentos ácidos como limão, tomate, mostarda etc., deverá ser lavada imediatamente.
- Nunca se deve expor uma lâmina ao calor ou à chama, pois destrói a têmpera do aço.
- Apenas as facas com cabo de plástico, podem ser lavadas à máquina. Para prolongar a beleza da faca e manter o gume em boas condições deverá lavá-la à mão com uma esponja não abrasiva e secá-la com um pano macio para evitar manchas causadas pelo calcário da água e detergentes.
- Mantenha as fora do alcance das crianças.
- Devem ser guardadas num bloco, numa barra magnética ou numa bolsa de vinil. Não colocar facas soltas numa gaveta.
- Se necessitar de partir ossos ou cartilagens, utilize um cutelo ou uma faca apropriada. Recomendamos o uso de tábua de madeira ou de plástico.
- Não utilize a faca com as mãos molhadas ou engorduradas para não escorregar. Não tente segurar uma faca em queda.
- Recomendamos a utilização de luvas e avental de proteção.

Steel for cutlery or kitchen accessories contains a small percentage of carbon to allow sharpening, maintain cutting power and not rust, so it can lose these qualities if not properly cared for. In order to guarantee a good use and longevity of our products, you should follow the advice we suggest:

- If the blade comes into contact with acidic foods such as lemon, tomato, mustard, etc., it must be washed immediately.
- Never expose a blade to heat or flames, as they destroy the hardening of the steel.
- Only knives with plastic handles can be machine washed. To extend the beauty of the knife and keep the edge in good condition, wash it by hand with a non-abrasive sponge and dry it with a soft cloth to avoid stains caused by limestone from water and detergents.
- Keep knives out of children's reach.
- They should be kept in a knife block, magnetic bar, or vinyl bag. Do not put loose knives in a drawer.
- If you need to break bones or cartilage, use a cleaver or a special knife. We recommend using a wooden or plastic board.
- Do not use the knife with wet or greasy hands to avoid slipping.
- Do not try to catch a falling knife.
- We recommend the use of gloves and a protective apron.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O produto, ref. 7910.7300.1925, FACA DE COZINHA, cumpre e está em conformidade com os seguintes Regulamentos:

Regulamento (CE) 1935/2004, de 27 de Outubro de 2004, e que revoga a Diretiva 80/590/CEE, de 09 de Junho de 1980 e a Diretiva 89/109/CEE, de 21 de Dezembro de 1988 e respetivas emendas. Está subjacente ao presente regulamento o princípio segundo o qual quaisquer materiais e, ou objetos ativos e inteligentes destinados a entrar em contato direto ou indireto com os alimentos devem ser suficientemente inertes para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas propriedades organolépticas. Regulamento (CE) n.º 2023/2006 de 22 de Dezembro de 2006, e suas emendas, relativo às boas práticas de fabrico (BPF) que asseguram que os materiais e objetos são produzidos e controlados de forma coerente, a fim de estarem conforme com as regras que lhes são aplicáveis e com as normas de qualidade adequadas e exigidas ao uso a que se destinam. O sistema de controlo de qualidade assegura a monitorização da aplicação e do cumprimento das BPF e identifica medidas corretivas em caso de não cumprimento das mesmas, medidas essas que são aplicadas de imediato. Regulamento (UE) 2019/1338 da Comissão, de 8 de Agosto de 2019 que altera o Regulamento (UE) n.º 10/2011, de 14 de Janeiro de 2011 e suas emendas, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com os alimentos. O objeto em questão para além de não conter substâncias de dupla funcionalidade, substâncias com LME, também não contém substâncias não adicionadas intencionalmente. Referente à ausência e cumprimento do novo limite de migração específica relativo à substância Bisfenol A (n.º CAS 0000080-50-7 – 2,2-bis (4-hidroxifenil) propano), não contém bisfenol A, bisfenol S, PVC, formaldeído, nanopartículas artificiais, óleos minerais, PFAS (perfluoroalquil e polifluoroalquil, aminas aromáticas).

Comprovamos que o produto em questão pode entrar em contato direto ou indireto com os alimentos, não alterando as suas características, desde que seja armazenado, manuseado e utilizado de acordo com as boas práticas de higiene e em conformidade com a regulamentação legal e cuidados após a sua utilização.

A NICUL - Nova Indústria de Cutelarias, Lda. assume a total responsabilidade pela veracidade e cumprimento das informações aqui prestadas, bem como, pelo cumprimento dos requisitos de segurança e qualidade exigidos ao sector de atividade/produto a fornecer. No entanto, não assume toda a responsabilidade sobre a lealdade de todas essas informações, tendo em conta que também depende de terceiros para o poder fazer.

Certificado de conformidade: Sim

Teste de migração: Sim

Certificado NSF: Sim

Certificado FSC:

CONFORMITY DECLARATION

The product, ref. 7910.7300.1925, UTILITY KNIFE, complies with the following Regulations:

Regulation (EC) 1935/2004, of 27 October 2004, which repeals Directive 80/590/EEC, of 9 June 1980, and Directive 89/109/EEC of 21 December 1988 and its amendments. This regulation is based on the principle that any active and intelligent materials and/or objects intended to come into direct or indirect contact with food must be sufficiently inert to prevent the transfer of substances to food in quantities that could pose a risk to human health or cause an unacceptable change in the composition of food, or a deterioration of its sensory properties.

Regulation (EC) No. 2023/2006 of 22 December 2006, and its amendments, concerns good manufacturing practices (GMP), ensuring that materials and objects are produced and controlled in a consistent manner, in compliance with the relevant regulations and the required quality standards for their intended use. The quality control system ensures the application and monitoring of GMP, and identifies corrective measures in case of non-compliance, which are implemented immediately.

Commission Regulation (EU) 2019/1338 of 8 August 2019 amending Regulation (EU) No. 10/2011 of 14 January 2011, and its amendments, relates to plastic materials and articles intended to come into contact with food. This product does not contain dual-functional substances, substances with SML, and also does not contain substances that are not intentionally added. It complies with the new specific migration limit for the substance Bisphenol A (CAS No. 0000080-50-7 – 2,2-bis (4-hydroxyphenyl) propane), and does not contain Bisphenol A, Bisphenol S, PVC, formaldehyde, artificial nanoparticles, mineral oils, PFAS (perfluoroalkyl and polyfluoroalkyl substances), or aromatic amines.

We certify that the product in question can come into direct or indirect contact with food without altering its characteristics, provided it is stored, handled, and used in accordance with good hygiene practices and legal regulations.

NICUL - Nova Indústria de Cutelarias, Lda. assumes full responsibility for the accuracy and compliance of the information provided here, as well as for meeting the safety and quality requirements required by the relevant sector and product. However, we cannot assume full responsibility for the accuracy of all such information, as it also depends on third parties.

Conformity certificate: Yes

Migration test: Yes

NSF Certificate: Yes

FSC Certificate:

Date 10/09/2024

Executado por / Run By Hilary Marques