Stérilisateurs à couteaux

Un stérilisateur à couteaux, ou armoire de décontamination, fonctionne par rayonnement d'ultra-violets germicides qui transforment l'oxygène en ozone, détruisant ainsi les bactéries par oxydation. Ce procédé est entièrement bactéricide, germicide et virucide après au moins 1 h 30 d'exposition. Préférez les armoires à fixer au mur et qui ferment à clé.

◘ Que dit la législation ?

La décontamination des couteaux, si elle n'est pas obligatoire en cuisine, est fortement conseillée dans le respect de la démarche HACCP.

◘ Où en trouver ?

- Bourgeat : www.bourgeat.fr
- BRC : http://www.brcsa.com/fr
- Nosem : http://www.nosem.mc
- Tournus Equipement : www.tournus.com
- Métro : https://www.metro.fr/marketplace
- Rollergrill : https://www.rollergrill-international.com/fr/gamme-professionnelle/