

Los bisturís son cuchillos muy afilados utilizados en disecciones de animales, siendo de gran utilidad cuando se requiere un corte muy preciso y fino. Los bisturís presentan dos componentes, cuchilla y mango, disponibles en varios tamaños y formas; el uso de cada modelo dependerá del tipo y la accesibilidad de los tejidos a cortar.

Les bistouris sont des couteaux très aiguisé employés aux dissections des animaux, spécialement dessinés pour effectuer de coupes très précises et fines. Les bistouris présentent deux composants, couteau et manche, disponibles dans de plusieurs tailles et formes, à employer selon le type et accessibilité des tissus à couper.

Bisturís desechables | Bistouris jetables

Se suministran en cajas de 10 unidades de bisturís completos, con cuchilla y mango, totalmente estériles y empaquetados individualmente. Hoja fabricada en acero al carbono.

Dispensés en boîtes de 10 unités complètes, avec couteau et manche, totalement stériles et empaquetés individuellement. Lame fabriquée en acier au carbone.



Ref. / Réf: 61204220, 61204240

Referencia	Número	Longitud
Référence	Numéro	Longueur
61204100	10	135 mm
61204110	11	135 mm
61204120	12	135 mm
61204150	15	135 mm
61204180	18	135 mm
61204200	20	160 mm
61204210	21	160 mm
61204220	22	160 mm
61204230	23	160 mm
61204240	24	160 mm
61204250	25	160 mm

Hojas de bisturí | Lames de bistouris

Marca | Marque: Nahita

Fabricadas en acero al carbono y extremadamente afiladas, requieren una mínima presión para realizar un corte preciso. Las hojas de bisturí difieren no sólo en el tamaño sino también en la forma; en función de estas características a cada modelo se le asigna un número universal por el cual se distingue.

Se suministran en cajas de 100 unidades totalmente estériles mediante radiación gamma y empaquetadas individualmente.

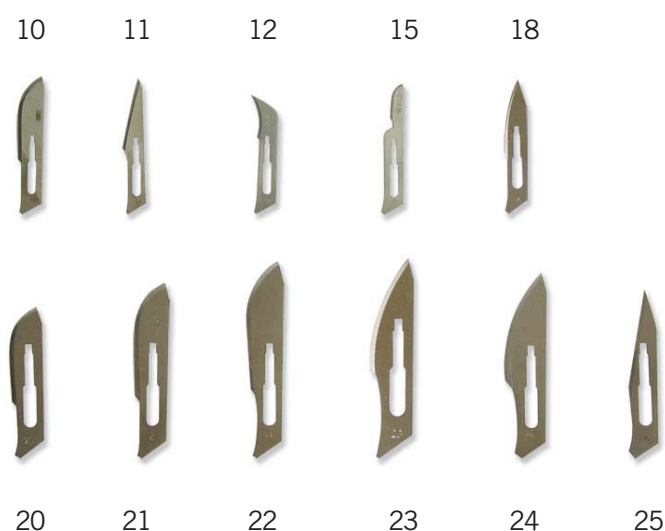
Composición: Acero al carbono tipo T10A (GB/T 1298-1986) 0.96 % Carbono, < 0.21% Manganeso, < 0.05% Cromo, < 0.24% Sílice, < 0.008% Fósforo, < 0.009 % Azufre, < 0.03 % Níquel y < 0.11% Cobre.

Dureza: 750-770 HV (Escala Vickers).

Fabriquées en acier au carbone et extrêmement aiguisées, requièrent une pression minimale pour une coupe précise. Les lames de bistouri différent non seulement dans la taille mais aussi dans la forme, de façon à assigner un numéro universel à chaque modèle. Ils sont fournis en boîtes de 100 unités totalement stériles à l'aide de la radiation gamma, et empaquetés individuellement.

Composition: Acier au charbonne type T10A (GB/T 1298-1986) 0.96 % Charbonne, < 0.21% Manganèse, < 0.05% Chrome, < 0.24% Silice, < 0.008% Phosphore, < 0.009 % Soufre, < 0.03 % Nickel et < 0.11 Cuivre.

Dureté: 750-770 HV (Echèle Vickers).



Referencia Référence	Número Numéro	Nº mango Manche bistouri nº
61205100	10	3
61205110	11	3
61205120	12	3
61205150	15	3
61205180	18	4
61205200	20	4
61205210	21	4
61205220	22	4
61205230	23	4
61205240	24	4
61205250	25	4

Mangos para bisturí | Manches pour bisturi

Para utilizar con hojas de bisturí. Los mangos para bisturí Nahita proporcionan una firme sujeción a la hoja, sin peligro de que se escape. Fabricados en acero inoxidable, cada modelo está disponible en dos tamaños.

À utiliser avec les lames de bistouri, de manière de fixer fermement la lame pour que celui n'échappe pas. Fabriquées en acier inoxydable, chaque modèle est disponible en deux tailles.



Referencia Référence	Número Numéro	Longitud Longueur
61203003	3	125 mm
61203004	4	140 mm
61203013	3 Largo / Long	200 mm
61203014	4 Largo / Long	220 mm