

# Couteau à bascule avec poignée en plastique 920359

Le **couteau à bascule** est simple d'utilisation et permet aux personnes handicapées d'être plus autonomes lors du repas. L'utilisation du **couteau à bascule** permet de couper la viande et d'autres aliments en évitant qu'ils ne glissent dans l'assiette.

Ce couteau convient parfaitement aux personnes ayant perdu une main, ayant été victimes d'un AVC ou souffrant d'un contrôle limité de leurs mains, d'arthrite ou d'une paralysie cérébrale.

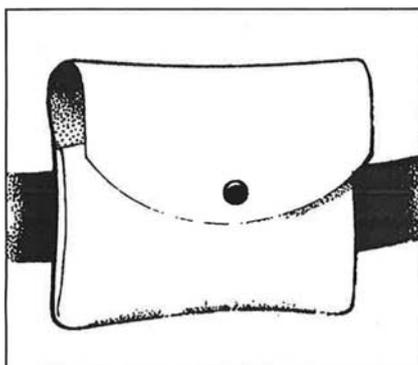
L'avantage de ce couteau sur le plan mécanique est que la pression est appliquée directement au-dessus de l'objet à couper. Son utilisation nécessite donc moins de force et de dextérité.

Le **couteau à bascule** a été testé en milieux hospitaliers et à domicile par des personnes handicapées qui ont indiqué préférer ce système aux couteaux ordinaires.

Mais le **couteau à bascule** n'est pas seulement réservé aux personnes handicapées ! De nombreuses personnes l'utilisent quotidiennement pour découper des légumes en rondelles ou en cubes ou pour d'autres tâches liées à la cuisine.

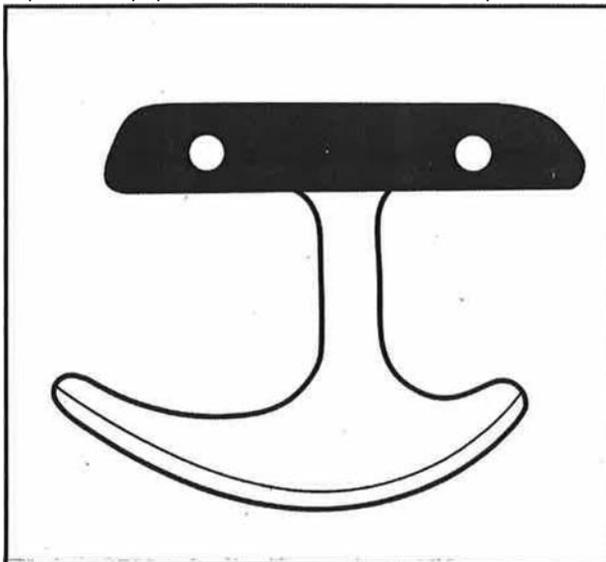
Le **couteau à bascule** comporte une lame en acier inoxydable à simple tranchant surmontée d'une poignée en plastique. Facile à nettoyer et à entretenir, le **couteau à bascule** peut être aiguisé comme n'importe quel couteau de cuisine et passé au lave-vaisselle.

Étui disponible en option.



Peut être porté à la ceinture ou glissé dans un sac à main.

À présent équipé d'une toute nouvelle lame à simple tranchant



Afin de couper de la nourriture, basculez simplement le couteau d'avant en arrière sur l'aliment à couper. Ce couteau est conçu pour couper de la viande et des légumes très fermes.

  
**PATTERSON**  
MEDICAL

1-800-323-5547

[www.sammonspreston.com](http://www.sammonspreston.com)