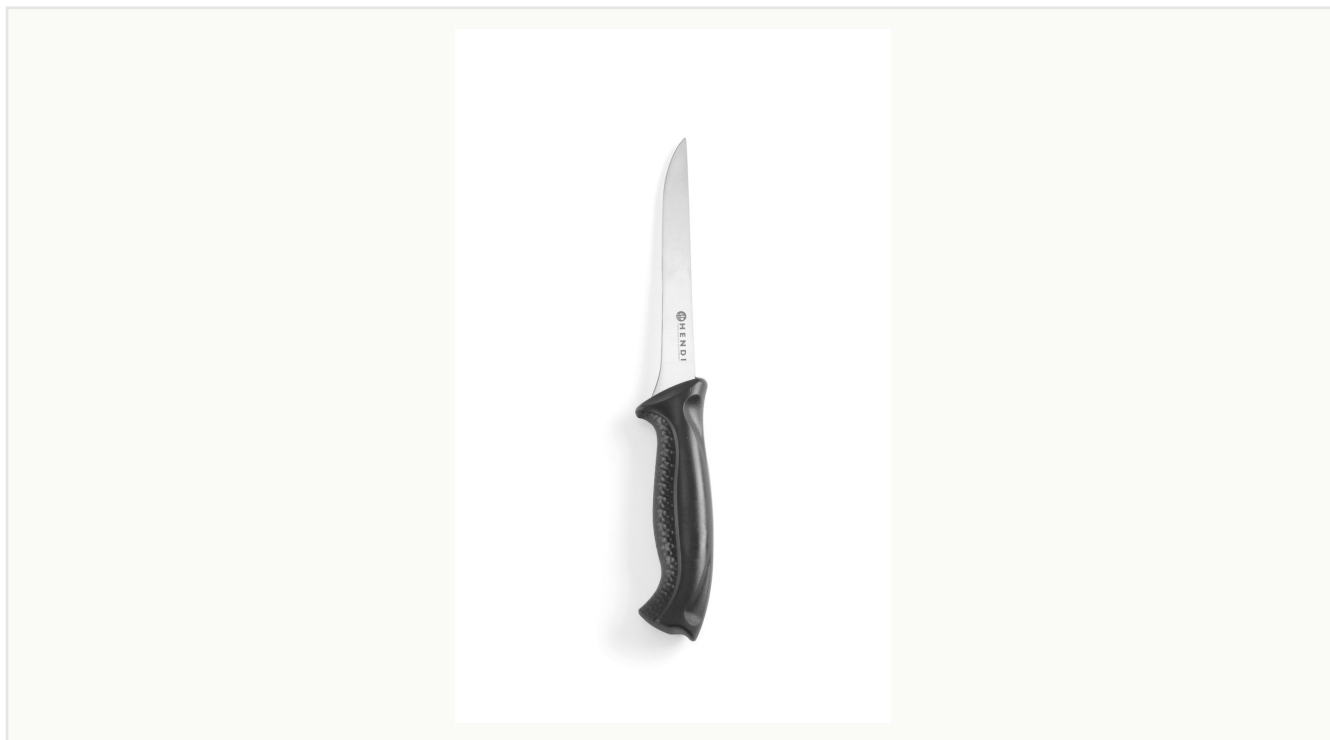


Couteau à désosser noir 150mm

HENDI · Réf. 844441



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	PP (Polypropylene), Stainless steel
Series	Black - universal
Colour	Black
Thickness (mm)	1.80
Poids	0.09 kg
Dimensions	Dimensions (L×l×H mm): 280×25×40 ; Handle length (mm): 130 ; Blade length (mm): 150

DESCRIPTION

Couteau à désosser professionnel, lame fine 150mm, manche noir. Côté équipement, on retrouve : Lame 150mm, manche noir (code HACCP). Idéal pour : Boucherie, cuisines professionnelles. Conseil d'utilisation : Respecter le code couleur HACCP. Le couteau à désosser est le couteau préféré des bouchers ! Il écorche et tranche avec grande efficacité les tendons et graisses. Il est idéal pour débiter les grosses pièces de viandes osseuses, volailles ou tout autre gibier... Une lame très fine et courbe pour assurer un tranchant lisse, désosser facilement la viande, la couper... un authentique couteau de boucher