

EUROLAM

Fiche technique

TB10120027 - Couteau à désosser 15 Cm Maestro



Fiche technique

Description

- Fabriqué à Thiers par le coutelier français Tarrerias-Bonjean
- Lame en acier NITROX, offre un tranchant d'exception
- Manche constitué de POM, un polymère léger et résistant
- Ergonomique et avec un design contemporain et élégant

La gamme Maestro Idéal est la référence du couteau de cuisine professionnel.

Le couteau à désosser vous garantit un tranchant de qualité, pour désosser et dénervier tous types de viandes, crues ou cuites.

Sa lame fine et étroite, pour séparer les chaires, a été conçue pour répondre aux besoins des amateurs de viande.

De plus, l'épaisseur de la lame vous offre une certaine aisance dans le mouvement de coupe.

Les aliments sont tranchés avec une netteté remarquable, sans être altérés.

Riche en chrome à 16%, l'acier NITROX résiste parfaitement à la corrosion.

Vendu dans un coffret cartonné.

Caractéristiques techniques