EUROLAM

Fiche technique

B7803320BLEU - Couteau à dénerver 20 Cm bi-matière

Description

- Spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande
- Acier suédois 12C27 d'une dureté importante et supérieure (56-57 HRC)
- Fréquence d'affûtage divisée par deux

Ce couteau à dénerver Fischer Bargoin permet de travailler efficacement vos viandes.

Il est composé d'une lame de 20 cm Sandvik en acier suédois d'une dureté de 56-57 HRC.

La forme ergonomique de son manche est adaptée à toutes les tailles et formes de mains, étudiée pour la prise en main spécifique du travail des professionnels de la viande. Plus de 80% du manche est recouvert d'élastomère, plus souple, pour une excellente adhérence et un confort optimal.

Ce couteau est également composé de plastique polypropylène apportant une étanchéité parfaite entre la lame et le manche.

EUROLAM

Fiche technique

Fiche technique

Caractéristiques techniques

EUROLAM - 4 Rue du Forez, Zone d’activité de Matussière, 63300 Thiers - France

Copyright@2024, Tous droits réservés