

DA02100 - Couteau à parer



Description

- Made in France de Dassaud Fils
- Qualité professionnelle et coupe puissante
- Manche ergonomique et hygiénique pour offrir une sécurité anti-coupure

Grâce à ce couteau à parer, aussi appelé couteau à découper, vous pourrez obtenir de belles tranches de viande et de poisson.

De qualité professionnelle, il présente également toutes les qualités requises pour une utilisation intensive et résiste à une température continue maximale de 105°C et discontinue de 115°C.

Le manche, ergonomique et hygiénique, est conforme aux normes pour contact alimentaire.

Caractéristiques techniques