

0805 - Couteau à dénervé (chevalin) Victorinox



Description

- Tranchant pour retirer les nerfs de la viande
- Confort et qualité professionnelle

Le couteau chevalin, aussi appelé couteau à dénervé, est un classique pour les bouchers.

Il est composé d'une lame en acier inoxydable.

Le manche en Fibrox noir vous offrira un maintien et un confort indéniable lors de l'utilisation du couteau.

Caractéristiques techniques