

0905 - Couteau Boucher lame alvéolée Fischer Bargoin



## Fiche technique

### Description

- Manche confortable et hygiénique
- Lame en acier supérieur
- Fabriqué en France

Ce couteau est indiqué pour les professionnels de la boucherie.

Sa lame en acier Nitro-B X45CrMoVN15 est plus solide que les aciers standards et permet une coupe facile et précise.

Alvéolée, la lame du couteau permet de couper sans coller aux aliments, pour un résultat net.

Le couteau boucher convient parfaitement aux bouchers, mais aussi aux charcutiers et aux restaurateurs.

Vous pourrez enfin couper tous types de viande sans difficulté.

### Caractéristiques techniques