

DA0061216 - Désosseur lame courbée flexible 16 Cm
Dassaud Fils



Fiche technique

Description

- Lame flexible
- Fabrication 100% française
- Conçu pour un usage professionnel

Ce couteau désosseur lame courbée est idéal pour les professionnels et adeptes de la boucherie, spécialement conçu pour retirer les os.

Sa lame fine et pointue en acier inoxydable martensitique d'une dureté minimale de 57 HRC, facilite le travail autour des os et vous permet de retirer facilement les morceaux de viande.

Il dispose d'un manche ergonomique en caoutchouc thermoplastique conçu pour l'usage intensif en industrie alimentaire et certifié conforme au contact des denrées alimentaires.

Caractéristiques techniques