

### 0605-AT - Couteau Saigner manche surmoulé Fischer Bargoin



## Fiche technique

### Description

- Découper de la viande crue
- Piquer la viande sans abîmer sa chair
- Indispensable des bouchers
- Fabriqué en France

La couteau saigner permet de découper et de piquer toutes vos viandes crues, caille, canard, bœuf, lapin...

La longueur de la lame se choisit en fonction de la taille de la pièce de viande travaillée.

En acier inoxydable Nitro-B X45CrMoVN15, le tranchant est supérieur aux aciers standards et permet une coupe facile, nette et précise.

La fréquence d'affûtage est également divisé par deux car le couteau a été affûté par un robot ultraprécis.

Vous aurez également une prise en main agréable grâce au manche surmoulé en polypropylène hygiénique et confortable.

### Caractéristiques techniques