

FB1015-14F - Couteau désosseur lame droite 14 Cm
Fischer Bargoin



Fiche technique

Description

- Manche surmoulé polypropylène, confortable et hygiénique
- Séparer la viande des os, dépecer, supprimer les nerfs de la graisse
- Indispensable aux professionnels de la boucherie et de la charcuterie
- Fabriqué en France

Ce couteau vous permet de séparer la viande des os en toute sécurité grâce à son manche surmoulé en polypropylène qui assure une excellente prise en main.

La lame est fabriqué à partir d'acier Nitro-B X45CrMoVN15, ce qui assure une découpe facile et nette.

Cette lame résistera également aux chocs et à la corrosion.

Caractéristiques techniques