

FB1030 - Couteau désosseurs lame usée Fischer Bargoin



Description

- Lame dite "usée", étroite, au tranchant remarquable et durable
- Manche surmoulé en polypropylène pour une prise en main agréable
- Fabriqué en France
- Séparer la viande des os sans la déchirer et retirer les nerfs des graisses

Ce couteau à désosser est muni d'une lame en acier inoxydable Nitro-B X45CrMoVN15 qui résiste à la corrosion et aux chocs.

Robuste et durable, vous pourrez couper efficacement vos viandes rouges et volailles et retirer leur os.

Le manche surmoulé polypropylène est hygiénique et permet également une prise en main confortable.

Caractéristiques techniques