

### 130628 - Couteau Tranchelard 28 cm manche surmoulé



#### Description

- Qualité professionnelle
- Trancher la viande sans abîmer les chairs

Le couteau tranchelard, que l'on retrouve régulièrement en boucherie, est indiqué pour découper aisément les pièces de viande rouge ou la volaille.

Il permet également de trancher finement les filets et couper des tranches d'épaisseur régulières.

#### Caractéristiques techniques