

DA0041015 - Couteau désosseur lame effilée rigide 15 Cm
CARIBOU



Fiche technique

Description

- Lame effilée rigide 15 Cm
- Manche antidérapant
- Séparer la viande des os, dépecer, retirer tendons et graisse
- Indispensable en boucherie et charcuterie

Ce couteau à désosser lame effilée rigide est issu d'une fabrication 100% française de la gamme Caribou fabriqué par Dassaud Fils.

La lame est en acier inoxydable martensitique d'une dureté minimale de 57 HRC.

Le manche ergonomique en caoutchouc thermoplastique certifié conforme au contact des denrées alimentaires a été spécialement conçu pour une utilisation intensive en industrie agroalimentaire.

Caractéristiques techniques