

DA00633916 - Couteau à désosser 16 Cm alvéolée Caribou
Dassaud Fils



Fiche technique

Description

- Alvéoles pour éviter aux aliments de coller à la lame
- Suit la courbe de l'os à travailler
- Manche confortable
- Fabriqué en France

Basé dans le bassin thiernois, Dassaud Fils fabrique essentiellement des couteaux destinés aux industries agroalimentaires depuis 1986.

Ce couteau désosseur vous permettra de facilement détacher la viande de l'os grâce à sa lame courbe qui suivra la forme de l'os.

Par ailleurs, les alvéoles favorisent le passage de l'air afin d'éviter aux aliments d'adhérer à la lame.

Caractéristiques techniques