

B7831520B - Couteau à filet 20 Cm Fischer Bargoin



Fiche technique

Description

- Lame sandvik manche bi-matière ergonomique ultra confort
- Affûtage ultra-précis réalisé par robot
- Pouvoir de coupe exceptionnel
- Tenue du fil supérieure à celle des lames fabriquées dans un acier standard
- Fréquence d'affûtage divisée par deux
- Travail de la volaille et des filets de poisson

La forme ergonomique de ce couteau est adaptée à toutes les tailles et formes de mains, étudiée pour la prise en main spécifique du travail des professionnels de la viande.

Plus de 80% du manche est recouvert d'élastomère, plus souple, pour une excellente adhérence et un confort optimal.

Le plastique polypropylène apporte une étanchéité parfaite entre la lame et le manche.

Ce produit est fabriqué en FRANCE à Thiers par FISCHER BARGOIN.

Caractéristiques techniques