

B7807628B - Couteau de boucher tranchelard 28 Cm Fischer Bargoin



Fiche technique

Description

- Manche bi-matière ergonomique ultra confort
- Gamme spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande
- Pouvoir de coupe exceptionnel
- Tenue du fil supérieure à celle des lames fabriquées dans un acier standard
- Fréquence d'affûtage divisée par deux

Le couteau tranchelard a été fabriqué avec un affûtage ultra-précis réalisé par robot.

Sa lame en acier suédois 12C27 possède une dureté importante et supérieure (56-57 HRC).

Il a une forme ergonomique 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.

Caractéristiques techniques