

EUROLAM

Fiche technique

E03533428 - Couteau à Entremets Magma 28 Cm



Fiche technique

Description

- Made in France, gamme Caribou de Dassaud Fils
- Lame en acier inoxydable martensitique
- Dureté de 56 à 58 HRC
- Manche UCC bi-matière noyau dur polypropylène TP & revêtement élastomère thermoplastique TPE

Sa qualité professionnelle permet une utilisation fréquente voire intensive, tout en conservant la dureté de votre lame de couteau.

Avec sa lame longue et dentée, vous pourrez découper de belles tranches de gâteau en toute facilité.

Couper un mille-feuille sera un vrai jeu d'enfant !

Son manche résiste à des températures de 105°C en continu et de 115°C en discontinu.

Hygiénique, le manche est conforme au contact des denrées alimentaires.

Sa flexibilité et son revêtement « nid d'abeille » offrent une excellente adhérence, contribuant à réduire les TMS.

Caractéristiques techniques