

E07033023 - Couteau éminceur 23 cm MAGMA



Fiche technique

Description

- Eminceur polyvalent
- 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 avec un revêtement en élastomère thermoplastique souple

Ce couteau de qualité professionnelle a été conçu pour une utilisation intensive.

Vous pourrez effectuer des découpes en fines tranches, de légumes mais également de pièces de viande crues ou cuites, sans os.

Son manche résiste à la température de 105°C en continu et de 115°C en discontinu et hygiénique, il est conforme au contact des denrées alimentaires.

La forme spécifique du manche et son revêtement « nid d'abeilles » offrent une prise en main optimale contribuant ainsi à réduire les TMS.

Caractéristiques techniques