COUTEAU EMINCEUR DEGLON® 6370025V

UNIVERS COUTELLERIE

Couteau de cuisine de la gamme Sur-Class®

AVANTAGES
+ Conforme norme HACCP
+ Fabrication française
+ Manche robuste

DOMAINES D'UTILISATION
Utilisable dans le domaine de l'agroalimentaire

CARACTERISTIQUES
Lame en acier inoxydable
Ergonomie adaptée au travail en cuisine
Manche surmoulé, robuste et étanche (Résistant au lave –vaisselle).
Eminceur Sur-Class®
Egalement appelé «couteau de tour» par le pâtissier
Emincer les légumes.
Hacher la viande, le persil
Concasser les tomates
Ciseler l'oseille
Tailler en julienne, en brunoise, les laitues en chiffonnade
Lame rigide et épaisse
Répond aux préconisations HACCP
Résiste au lave vaisselle
Manche : Polypropylène surmoulé
Couleur : Noir
Réf 25 cm : 6370025V

PRO 5 – Z.I. du Poirier – Rue Nouvelle – 28210 NOGENT LE ROI
Tél. 02 37 43 20 62 – Fax : 02 37 43 20 11 – contact@pro5.fr

Toutes les marques commerciales déposées ou non déposées citées dans ce document sont la propriété exclusive de leurs détenteurs respectifs