

# 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

