

COUTEAU FILET DE SOLE DEGLON® 6371017V

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).
Filet de sole Sur-Class®
Lever les filets de sole
Émincer les légumes souples
Ciseler la ciboulette, l'échalote
Tourner les champignons
Découpe du foie gras cuit
Afin de bénéficier au mieux de la flexibilité de la lame, bien tenir le couteau par le manche et maintenir le poignet souple
Lame : étroite, pointue et flexible de 17 cm
Répond aux préconisations HACCP
Résiste au lave vaisselle
Lame : 17 cm

Manche : Polypropylène

Couleur : Noir

Réf : 6371017V

