

# COUTEAU TRANCHEUR DEGLON® 7204922C

## UNIVERS COUTELLERIE



Couteau de cuisine stérilisable de la gamme Profil

### AVANTAGES

- + conforme normes HACCP
- + Fabrication française
- + Manche robuste

### DOMAINES D'UTILISATION

Utilisable dans le domaine de l'agroalimentaire

### CARACTERISTIQUES

Lame en acier inoxydable  
Ergonomie adaptée au travail de la viande  
Manche HACCP  
Couteau stérilisable  
Trancheur alvéolé Profil®  
Excellente robustesse  
La gamme de couteaux Profil® répond parfaitement aux exigences du travail de la viande  
Un manche surmoulé assurant une parfaite étanchéité et une excellente prise en main par son ergonomie adaptée  
Ces couteaux répondent à des conditions d'utilisation pour travailler la viande dans de bonnes conditions d'hygiène  
La lame est en acier inox au molybdène garantissant ainsi une utilisation intensive  
Répond aux préconisations HACCP  
Résiste au lave vaisselle  
Manche hygiène, couteau stérilisable sous armoire de décontamination Ultra Violet ou Ozone  
Lame acier inox au molybdène à haute résistance  
Lame : 22 cm  
Manche : Polypropylène surmoulé  
Couleur : Jaune  
Réf : 7204922C

