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



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