

COUTEAU TRANCHEUR DEGLON® 7204928C

UNIVERS COUTELLERIE



Couteau de cuisine stérilisable de la gamme Profil

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 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 : 28 cm
- Manche : Polypropylène surmoulé
- Couleur : Jaune
- Réf : 7204928C

