



Fusil gamme Tecna Ambrogio Sanelli

Prix constaté : 41,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42116

Description

Fusil gamme Tecna Ambrogio Sanelli Gamme Tecna Ligne de couteaux professionnels avec manche double-moulé. Les lames sont fabriquées en acier spécial à l'azote NITRO-B (1.4916). Le manche est constitué d'un noyau intérieur en PP indéformable, solidement moulé à la soie en acier, et d'un revêtement extérieur en SEBS plus souple. Les deux matériaux adhèrent parfaitement pour former un seul corps au toucher. La partie extérieure, de couleur grise, est également conçue avec des microsphères qui améliorent l'ergonomie, augmentant l'adhérence et le confort. Tous les matériaux utilisés sont non toxiques, stérilisables, lavables au lave-vaisselle, résistants aux hautes et basses températures et conformes aux réglementations actuelles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Caractéristiques clés
Lame en acier inoxydable NITRO-B brossé (1.4916)
Affûtage final individuel de chaque pièce avec contrôle du profil au laser
Manche en PP à l'intérieur, parfaitement relié à la soie en acier
Extérieur SEBS plus souple, avec des microsphères renforçant ses propriétés antidérapantes
Modèle fusil
Pour un travail de la viande de qualité, on se doit d'avoir des couteaux aiguisés à la perfection. Ce fusil rond de 30cm permet de refaire le fil de votre couteau, c'est-à-dire le tranchant de la lame, rapidement et facilement. L'extrême finesse des stries de ce fusil lui donne une qualité abrasive incomparable et lui permet un aiguisage parfait. Utilisé régulièrement sur vos couteaux, ce fusil maintiendra le tranchant de vos lames dans le temps, pour une découpe toujours parfaite. Caractéristiques générales
Longueur de mèche : 30 cm
Longueur du fusil : 43.5 cm
Matière de la mèche : Acier chromé riche en carbone
Matière du manche : Polypropylène et élastomère thermoplastique SEBS

Caractéristiques