



Couteau de boucher 26cm gamme Tecna Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 47,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42110

Description

Couteau de boucher 26cm gamme Tecna Ambrogio Sanelli pour Januel 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 boucher Couteau indispensable pour la découpe de la viande, le couteau boucher sert à découper de gros morceaux de viande grâce à sa lame large et très rigide de 26cm de long. Avec sa grande puissance de coupe, c'est un couteau capable de tailler dans la masse du muscle rapidement et sans effort. Conçu avant tout pour le travail de la viande, ce couteau tranchant et robuste vous servira à découper de gros morceaux de viande en tranche ou en cube, briser de petits os ou hacher de la viande ou du poisson.

Caractéristiques générales

Type de couteau : soie postiche avec manche moulé sur la soie

Longueur de lame : 26 cm

Longueur du couteau : 39 cm

Matière de la lame : Acier inoxydable Nitro-B

Matière du manche : Polypropylène et élastomère thermoplastique SEBS

Caractéristiques

- Unité de vente ERP : 1
- Article fin de série : Oui

