



Couteau à désosser 13cm gamme Chef Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 41,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42102

Description

Couteau à désosser 13cm gamme Chef Ambrogio Sanelli pour Januel Gamme chef Une ligne de coutellerie forgée qui allie la grande tradition à la technologie de pointe de la meilleure façon possible : chaque couteau est forgé en une seule pièce et contrôlé et fini avec le plus grand soin. La lame en acier inoxydable spécial coutellerie présente une grande dureté et une excellente résistance à la corrosion ; l'excellent équilibre optimise son utilisation, même sur de longues périodes. Le manche en résine POM est compatible avec le lave-vaisselle et répond aux dernières réglementations en matière d'hygiène alimentaire. Caractéristiques clés La meilleure qualité d'acier pour un tranchant parfait et une longue durée de vie Une seule pièce d'acier pour la lame et le manche ce qui garantit une grande résistance et un excellent équilibre Manche en résine POM, résistant aux chocs et hygiénique, compatible avec le lave-vaisselle Maintient parfait des plaquettes sur la soie grâce aux rivets, sans risque de fissure Modèle désosser Ce couteau à désosser est un couteau à lame mince et très pointue, d'une longueur de 13cm. La finesse de sa lame le rend très agile pour retirer les os de la viande le plus proprement. Sa pointe fine permet un travail d'une extrême précision. Les épaules, côtelettes ou gigot n'auront plus de secret pour vous. Caractéristiques générales Type de couteau : pleine soie à mitre forgée Longueur de lame : 13 cm Longueur du couteau : 24 cm Matière de la lame : Acier inoxydable Matière du manche : résine POM

Caractéristiques

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