



Couteau à dépouiller 15cm gamme Tecna Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 31,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42113

Description

Couteau à dépouiller 15cm 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 dépouiller Ce couteau à dépouiller est très spécialisé. Il permet de retirer le cuir d'un animal avec une grande précision, sans endommager la viande. Sa lame de 15cm est arrondie de façon à se glisser facilement entre le cuir et la chair de l'animal. Grâce à ce couteau, vous réaliserez un travail plus propre et plus précis sur la dépouille des animaux. Bien que très spécifique, ce modèle peut également servir pour quadriller des pièces de viande à griller, comme la peau d'un magret de canard par exemple. Caractéristiques générales
Type de couteau : soie postiche avec manche moulé sur la soie
Longueur de lame : 15 cm
Longueur du couteau : 29 cm
Matière de la lame : Acier inoxydable Nitro-B
Matière du manche : Polypropylène et élastomère thermoplastique SEBS

Caractéristiques

-
- Unité de vente ERP : 1