



Couperet gamme Tecna Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 61,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42115

Description

Couperet 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 couperet Ce couperet est l'ustensile idéal pour débiter facilement une carcasse. Sa longueur de 18cm ainsi que son poids de 600g permettent une bonne polyvalence sur tout type d'animaux, du plus petit comme la volaille, aux plus gros comme le sanglier et le cerf. Ce couperet a une très grande force de coupe, ce qui lui permet de venir à bout des travaux les plus difficiles. Il vous servira pour trancher de gros morceaux de viande comprenant des os, des cartilages ou des tendons. Il sera utile pour fendre des carcasses de mammifères comme le chevreuil, le sanglier ou le cerf. En cuisine, le couperet peut également servir pour aplatir de la viande ; hacher des légumes, de la viande ou du poisson ; ou encore écraser une gousse d'ail, une échalote, ou des fruits secs. Caractéristiques générales Type de couteau : soie postiche avec manche moulé sur la soie Longueur de lame : 18 cm Longueur du couteau : 31.5 cm Poids : 600g

Matière de la lame : Acier inoxydable Nitro-B Matière du manche : Polypropylène et élastomère thermoplastique SEBS

Caractéristiques

- Unité de vente ERP : 1