

Couteau à poisson à lame flexible Victorinox 205mm

Codes produits :

Référence : L114

Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 20
Matière: Inox
Couleur 2: Jaune
Origine: Europe
Dimensions: 20(L) cm
Poids: 80 g
Couleur 1: Jaune
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Jaune
Longueur des Couteaux de chef: 20,5
Origine des Couteaux de chef: Europe
Usage des Couteaux de chef: Couteau filet de sole



- Lame de 20cm
- Poids 80g
- Le tranchant supérieur permet de couper facilement le poisson le long de la colonne vertébrale avec une précision totale
- La lame flexible suit les contours du poisson pour enlever facilement la peau
- La poignée antidérapante offre une bonne prise en main et vous permet de garder le contrôle
- La lame en acier inoxydable est incroyablement durable et très résistante à la corrosion
- Lavable au lave-vaisselle avec une température de stérilisation de 120°C pour un nettoyage facile

- Ces couteaux professionnels de haute qualité sont fabriqués dans un inox degré 440a, indice Rockwell 56-58°
- Les manches nylon permettent le passage au lave-vaisselle et les couteaux sont stérilisables jusqu'à 120°C