



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41002277

Couteau à jambon et saumon avec forgeage français : couleur rouge : taille de la lame 25 cm



Couteau à jambon et saumon avec forgeage français Modèle Aguacejo idéal pour couper des tranches extra fines de jambon et de filets de saumon.

La longueur de la lame, sa flexibilité et le tranchant lisse permettent une coupe professionnelle, d'une grande précision, s'adaptant au profil du jambon.

Le tranchant de la lame permet un mouvement facile, sans effort et sans à-coups.

Ce couteau se distingue par sa virole, qui relie le manche et la soie en une seule pièce.

Ce renfort entre la lame et le manche sert d'embellissement et de protection pour les mains, car il évite les coupures si le couteau glisse.

Couteau à jambon et saumon composé d'une lame en acier inoxydable 5cr15MoV d'une épaisseur de 2 mm.

Un manche d'un grand design et d'un grand style, doté de rigidité, de robustesse et d'une extraordinaire résistance à l'usure, qui incorpore, à l'extrémité du couteau, une pointe en acier inoxydable.

Le manche est en POM, avec une finition polie mate.

Les rivets sont en acier inoxydable, très résistant à la corrosion, et sont constitués de 2 pièces : mâle et femelle, qui fixent de **façon permanente le manche à la lame.**

Disponible en rouge.