



Couteau à désosser 14cm gamme Tecna Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 23,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42112

## Description

Couteau à désosser 14cm 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 désosser  
Ce couteau à désosser est un couteau à lame mince et très pointue, d'une longueur de 14cm. 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 : soie postiche avec manche moulé sur la soie  
Longueur de lame : 14 cm  
Longueur du couteau : 27 cm  
Matière de la lame : Acier inoxydable Nitro-B  
Matière du manche : Polypropylène et élastomère thermoplastique SEBS

## Caractéristiques