



Couteau à fromage à deux poignées EUTRON 30 cm



Codes produits :

Référence 2766

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Description du produit

? **Lame droite en acier inoxydable** de 30 cm de long : haute résistance à l'usure, idéale pour des coupes nettes et sans déformation du produit.

? **Deux poignées ergonomiques** : fabriquées en polyamide résistant, garantissent une prise en main sécurisée et confortable avec les deux mains.

? **Usage professionnel** : parfait pour les fromageries, charcuteries, restaurants et magasins gastronomiques.

? **Conçu pour la coupe manuelle** de grands fromages ou de consistance ferme.

Spécifications techniques

- **Longueur totale** : 45 cm
 - **Longueur de la lame** : 30 cm
 - **Matériau de la lame** : Acier inoxydable
 - **Matériau des poignées** : Polyamide noir résistant
-



-
- **Poids approximatif** : 500 g
 - **Type de lame** : Droite, tranchante, sans alvéoles
 - **Usage** : Fromages affinés, semi-affinés, durs
-

Ce couteau à fromage à double poignée est un outil indispensable dans les environnements où la précision, la sécurité et la robustesse sont requises pour couper des fromages de grande taille.

caractéristiques du produit :

Accessoires: Cuchillos

Description brève du produit :

Couteau à fromage professionnel à double manche, conçu pour couper des fromages affinés, semi-affinés et durs avec une sécurité et une précision totales. Sa lame robuste et tranchante permet d'appliquer une pression uniforme sans effort.

Galerie de produits :

