



Couteau à Trancher – Lame 25 cm



Codes produits :

Référence 2767-1

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Description du Produit

? **Lame en acier inoxydable** de 25 cm de longueur : affûtage durable et résistance à la corrosion.

? **Design robuste et équilibré** : permet des coupes droites et sûres sur de grandes pièces de charcuterie.

? **Poignée ergonomique antidérapante** : fabriquée en polypropylène noir, offrant une prise confortable même avec des gants.

? **Usage professionnel** : recommandé pour les charcutiers, bouchers, cuisines industrielles et lignes de préparation.

Spécifications Techniques

- **Longueur de la lame** : 25 cm
- **Type de lame** : Droite, lisse, sans alvéoles
- **Matériau de la lame** : Acier inoxydable haute résistance
- **Poignée** : Polypropylène noir, ergonomique
- **Poids** : Environ 250 g
- **Applications** : Charcuterie, jambon cuit, mortadelle, saucisses tendres et moyennement affinées

caractéristiques du produit :



Accessoires: Cuchillos

Description brève du produit :

Couteau professionnel conçu pour la coupe précise de charcuterie, saucisses et viandes cuites. Sa lame droite et large offre des coupes nettes et uniformes sans déchirures, idéal pour une utilisation intensive dans les charcuteries, cuisines industrielles ou commerces alimentaires.

Galerie de produits :