

# FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Couteau glissner séparateur**

Code Bobet : **25004 : droit, noir**

Unité de vente : **Unité**



*Photos non contractuelles*

**CARACTERISTIQUES**

Couteau GLISSNER pour éplucher et séparer rapidement les muscles de la viande sans les entamer ni faire de déchet

**AVANTAGES :**

- Manche ergonomique pour une bonne prise en main
- Précision de coupe
- Rendement important
- Confort du travail, sécurité

Dimensions (cm) : 20 x 8 cm

Poids (g) : 120 g

Taille : lame de 17,5 cm

Matière : lame en acier inoxydable

Manche : polypropylène

Couleur : noir

