0300001531

Couteau à saigner Giesser 13cm

Couteau à saignier Giesser avec une **lame de 13 cm**.

Idéal pour piquer la viande et la faire saigner. Ainsi c'est un couteau qui s'adresse aux bouchers charcutiers ou aux professionnels travaillant en abattoir.

Giesser

Fabriqué par l'entreprise allemande Giesser, ce couteau de boucher est reconnu pour sa qualité professionnelle.

Avantages du couteau Giesser :

- Manche ergonomique anti-glissant et très agréable en main.
- Lame en acier chrome-molybdène de 1ère qualité.

Conseils d'entretien:

Les couteaux sont garantis lave vaisselle mais il est conseillé un nettoyage manuel pour éviter la formation de tache ou dépôts. Pour une hygiène aux normes HACCP, l'utilisation d'une armoire de désinfection est indispensable pour la bonne stérilisation des couteaux.

Les couteaux à saigner Giesser sont également disponible en 5 autres tailles, 15 cm, 18 cm, 22 cm, 24 cm et 30 cm.

Pour entretenir son tranchant, nous vous conseillons d'utiliser un fusil ou une machine à aiguiser pour affûter la lame.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Type de lame	Lame rigide	Matière de la lame	Acier chrome-molybdène
Matière du manche	Anti-glissant	Usage coutellerie	Couteau à saigner

L. lame : 13 cm

Produit de la même gamme	
0300001531	Couteau a saigner giesser 13cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques