



0309364714

Couteau Suiram à barde 40 cm

- Coupe réglable de 0,9 à 5 mm
- Manche palissandre à 3 rivets
- Fabriqué en France



Au Nain Couteliers



Des tranches fines et régulières en un seul geste

Le couteau Suiram à barde 40 cm est conçu pour réaliser de longues tranches fines de **saumon, poisson fumé ou jambon**. Sa particularité réside dans son guide réglable, qui permet de choisir précisément l'épaisseur de coupe entre **0,9 et 5 mm**. Une solution particulièrement intéressante pour obtenir une présentation régulière, même lorsque vous devez enchaîner plusieurs tranches.

Les avantages du couteau Suiram à barde

- Épaisseur réglable de 0,9 à 5 mm
- Tranches fines et régulières
- Longue lame de 40 cm
- Lame alvéolée limitant l'adhérence
- Guide réglable par molette
- Démontable pour faciliter le nettoyage
- Fabrication française

Un guide réglable pour maîtriser l'épaisseur

Contrairement à un couteau à trancher classique, ce modèle intègre un **guide en aluminium réglable**. Il suffit d'agir sur la molette pour ajuster l'épaisseur souhaitée entre 0,9 et 5 mm.

Vous pouvez ainsi conserver une coupe régulière d'une tranche à l'autre. Cette précision convient particulièrement au saumon et aux poissons fumés, mais également aux différents types de jambons.

Une lame de 40 cm adaptée aux longues tranches

Sa lame en acier inoxydable Z40C13 de qualité alimentaire mesure 40 cm. Sa longueur facilite les mouvements amples nécessaires pour obtenir de belles tranches sans multiplier les passages.

Les alvéoles présentes sur la lame réduisent l'adhérence des aliments pendant la découpe. Le geste reste ainsi plus fluide, notamment avec les produits délicats ou légèrement humides.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	53.5 cm	Longueur lame	40 cm
Poids	0.400 kg	Type de lame	Lame alvéolée
Matière de la lame	Inox	Matière du manche	Palissandre
Usage coutellerie	Couteau à saumon		

Référence : 0309364714

Produit de la même gamme	
0309364714	Couteau a barde suiram 40cm
0309393476	Couteau a surgele modele suedois 28cm
0309393484	Couteau a surgele 30cm
0309393498	Couteau a parmesan 11cm
0309393528	Couteau a terrine 3 biseaux 12cm
0309393548	Couteau a terrine 3 biseaux 14cm