

Fiche technique

Fisher référence : 291-MM7



Nom :

Couperet Parisien, lame inox, manche en ABS noir, 1500 grs, FISCHER réf : **291-MM7**

Utilisation :

Couperet Parisien professionnel haute qualité parfaitement adaptée pour désarticuler côtelettes et carcasses. C'est un accessoire indispensable pour les bouchers, charcutiers, ateliers de découpe et abattoir. Symétrique donc pour droitier ou gaucher.

Lame :

Lame lourde en acier inoxydable légèrement arrondie
Lame de 17 cm, hauteur 23 cm, épaisseur environ 5 mm, longueur totale 29 cm
Dos de la lame épais (5 mm) pour garantir une coupe profonde
Acier Inox Nitrocut NCV50
Dureté HRC 54
Finition de lame polie

Manche :

Manche en ABS noir 3 rivets

Informations complémentaires :

Cette version Couperet Parisien de la feuille de boucher vous permettra de débiter viandes et carcasses de façon simple et sécurisée, ce qui est primordial lorsqu'on utilise un outil de cette envergure. Ce couperet sera l'accessoire indispensable lors de vos découpes appuyées. En effet sa forme associée à son matériau ainsi qu'à son poids de 1,5 kg vous donneront une grande force de coupe. Son utilisation à plat permet également d'écraser les gousses d'ail, les noix et autres aliments. Son manche en ABS noir 3 rivets vous permettra de le saisir en toute facilité et son confort d'utilisation réduira votre fatigue sur le long terme. De plus, ce matériau est réputé pour sa résistance aux chocs et aux rayures. Les feuilles de boucher de marque FISCHER sont fabriquées en France. Toute garantie est exclue pour les détériorations ou accidents provenant notamment de négligences, défauts d'entretien ou d'utilisation du produit.

Normes :

Tous les articles FISHER répondent aux exigences réglementaires Européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires. Ce couperet Parisien Fischer répond donc aux normes HACCP et peut donc être utilisé en milieu professionnel.