

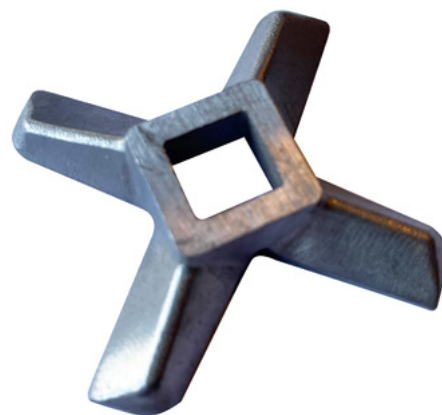
Couteau pour hachoir TC12

RÉFÉRENCE // **C12**

DÉSIGNATION // *COUTEAU PR TC 12*

TECHNIQUE

Dure 4 fois plus longtemps que les lames en acier moulé
Lame de hachoir à viande de rechange en acier inoxydable
Qualité et durabilité supérieures



Description Produit

Le couteau pour hachoir TC12, fabriqué en acier inoxydable de qualité supérieure, est une lame de rechange essentielle pour toutes les cuisines professionnelles. Sa conception robuste garantit une durée de vie quatre fois plus longue que les lames traditionnelles en acier moulé, offrant ainsi une solution économique et durable pour le traitement de la viande.

L'utilisation de l'acier inoxydable dans la fabrication de cette lame assure non seulement une durabilité exceptionnelle, mais aussi une résistance à la corrosion et une facilité de nettoyage inégalées. Cette qualité supérieure est cruciale dans les cuisines professionnelles où la fréquence d'utilisation et les normes d'hygiène sont élevées.

Le couteau pour hachoir TC12 est conçu pour offrir une coupe efficace et précise, réduisant l'effort nécessaire et augmentant la productivité en cuisine. Son adaptation parfaite au hachoir TC12 assure un fonctionnement optimal et sécurisé, essentiel pour tout environnement culinaire professionnel. C'est l'option idéale pour les chefs qui recherchent performance, qualité et longévité dans leurs équipements de cuisine.

**Plus d'informations sur
notre produit :**

GTIN/EAN : 2100000061990

Code Douanier : 85099000

Référence	Type	Dim. (mm) LxPxH	Prix (h.t) €
C12	Accessoire	150x150x10	