

FICHA TÉCNICA

Referência

07309506721

Designação

FACA OSTRAS INOX C.PP PR 18CM LAM.6CM /150

FACA OSTRAS

OYSTER KNIFE

COUTEAU HUÎTRE



Linha

-



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
07309506721	18 LÂM. 6	-	-	PT	-	01/150	 5603700260443

ANOTAÇÕES

Ideal para abrir a concha dura de uma ostra ou de outro molusco.

Com uma lâmina curta, forte, pontiaguda e afiada, permite perfurar a concha da ostra e deslizar ao longo da borda para abri-la cortando os músculo que a mantêm fechada.

A lâmina é em aço inoxidável e é fixada ao cabo através de 2 rebites, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

O protetor de mãos em aço inoxidável, serve para proteger o usuário das bordas afiadas da concha.

Esse protetor possui um rebaixo que serve como um local de apoio para o polegar quando se vai dar um aperto mais firme da faca contra a concha da ostra.

Uma faca de ostras é uma ferramenta essencial para abrir ostras com segurança e eficiência.

NOTES

Ideal for opening the hard shell of an oyster or other mollusc.

With a short, strong, pointed and sharp blade, it allows you to pierce the oyster shell and slide along the edge to open it by cutting the muscles that keep it closed.

The blade is made of stainless steel and is fixed to the handle using 2 rivets, ensuring durability and corrosion resistance.

The stainless steel hand guard serves to protect the user from the sharp edges of the shell.

This protector has a recess that serves as a place to rest your thumb when you are going to give the knife a firmer grip against the oyster shell.

An oyster knife is an essential tool for safely and efficiently opening oysters.

REMARQUES

Idéal pour ouvrir la coquille dure de une huître ou de un autre mollusque.

Dotée de une lame courte, solide, pointue et tranchante, elle permet de percer la coquille de le huître et de glisser le long du bord pour le ouvrir en coupant les muscles qui la maintiennent fermée.

La lame est en acier inoxydable et est fixée au manche à le aide de 2 rivets, assurant durabilité et résistance à la corrosion.

Le protège-main en acier inoxydable sert à protéger le utilisateur des bords tranchants de la coque.

Ce protecteur possède un évidement qui sert de endroit pour reposer votre pouce lorsque vous allez donner au couteau une prise plus ferme contre la coquille de le huître.

Un couteau à huîtres est un outil essentiel pour ouvrir les huîtres de manière sûre et efficace.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA
UTENSÍLIOS DE COZINHA
FACAS | CUTELOS | FUZIS

KITCHEN & BAKING
KITCHEN UTENSILS
KNIVES | CLEAVERS | SHARPENING STEEL

CUISINE ET PÂTISSERIE
USTENSILES DE CUISINE
COUTEAUX | COUPERETS | FUSIL À AFFÛTER