

## FISCHER SCIE BOUCHER INOX ROC 40 CM 273-40



**Pratique et confortable :** Le parfait outil pour les bouchers !

La marque Fischer-Bargoin est spécialisée dans la fabrication de coutellerie professionnelle. De renommée internationale, la marque vous propose de la haute qualité pour les métiers de bouche ! La **scie de boucher** est l'outil essentiel à avoir dans votre boucherie, elle permet de découper de grosses carcasses de viandes, là où les couteaux ne peuvent pas aller ! Cette **scie de boucher professionnelle** est composée d'une lame dentelée de 40 cm en acier suédois Sandvik.

### **L'outil conçu pour les professionnels de boucherie**

La **scie de boucher Fischer** possède un manche démontable et la monture est en acier carbone recouvert d'epoxy. Ergonomique et facile d'utilisation, ce manche est agréable même durant plusieurs utilisations. Grâce à sa poignée, l'outil est facile à manier même durant de longues utilisations. Pour l'entretenir, nous vous conseillons de le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

- **Lame de 40 cm dentelée en acier suédois Sandvik** : découpe puissante et précise
- **Monture en acier carbone avec revêtement époxy** : résistante à la corrosion et durable
- **Manche démontable** : facilité de nettoyage et d'entretien
- **Poignée ergonomique** : confort d'utilisation même sur de longues sessions
- **Idéale pour les bouchers** et les professionnels de la découpe

### **Conseils d'utilisation et entretien**

- Nettoyez la lame à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation
- Séchez soigneusement toutes les parties avant de la ranger
- Rangez la scie dans un endroit sec, à l'écart de l'humidité
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle devient émoussée