



COUPEAU FILET DE POISSON
A lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
180	● 182130	
180	● 182330	



COUPEAU HUÎTRE ERGOKNIFE

Couteau professionnel ergonomique à manche thermogomme ovale assurant une excellente prise en main. Livré en étui de présentation. Lame inox 75 mm.

L mm	Code	Prix HT
185	121048	



COUPEAU POISSONNIER

Lame acier inoxydable, dentelée.

L mm	Code	Prix HT
1- Manche ABS 3 rivets - Lame inox dentée		
330	● 090330	
2- Manche évoprene surmoulé, double microdenture		
330	● 182315	



ÉCAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, pointes diagonales.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	50	120505	



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	



ÉCAILLEUR À POISSON SCALEX WESTMARK

Grande longueur pour travail rapide, évitant de disperser des écailles avec son collecteur anti projection. Corps aluminium revêtu. Lame acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



ÉCAILLEUR "MATFER"

Efficace pour petits et gros poissons. Aluminium monobloc.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Pince d'extraction des grosses arêtes. Prise en main confortable. Ressort incorporé. Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
170	121136	

COUPEAUX À HUÎTRES

Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
1. Manche palissandre		
160	121042	
2. Manche bois laqué noir, à mitre		
160	Avec garde 121043	
Manche polypropylène		
3. 140 Avec garde 121045		
4. 140 Sans garde 090420		



1.



3.



2.



4.