

## 743

CUISINE RESTAURATION

DISOSSATORE - 135 mm Con una lama più sottile e stretta rispetto al 741, questo coltello è ideale per disossare la carne del dorso, come le costine di agnello. È utile per rimuovere l'osso dalla carne, rifilare il grasso in eccesso e rimuovere la pelle argentata e i tendini



**Misurare:** TU

**caratteristiche:** altro

**Consigli per il lavaggio:**

