



Appareil pour enlever la peau du poisson

En tournant simplement la clé de cet appareil, on enlève la peau du poisson, tout en éliminant les écailles. Cet instrument fonctionne à la manière des appareils industriels utilisés dans les abattoirs pour dépouiller la viande. Il n'abîme pas la chair du poisson et ne projette pas les écailles. On prépare le poisson en coupant la peau sous le ventre et le dos et en enlevant la tête et les nageoires. Le bord de la peau est alors pincé par l'appareil, il suffit alors de tourner la clé pour enlever la peau avec les écailles.