Kondiitrinuga, 250 mm, HACCP **code: 845257**

Saksa terasest valmistatud tera, mille kõvadus on 56 HRC, tagab usaldusväärse lõikevõime ja pikaajalise teravuse.
Mõeldud hügieenilise toidu käitlemise toetamiseks ja ristsaastumise riski vähendamiseks.
Värvikoodiga käepidemed vastavad HACCP põhimõtetele ja toiduohutuse nõuetele.
Kerge konstruktsioon.

Käepide on vastupidav õlidele, rasvadele, puhastusvahenditele ja tavapärastele köögikemikaalidele.
Keskmise pikkusega lai tera sakilise servaga.
Sobib kookide, kondiitritoodete, biskviidikihtide ja pagaritoodete lõikamiseks.
Survevalu teel valmistatud TPV-käepide tagab pehme ja kindla haarde ka niisketes töötingimustes.
Parem vastupidavus temperatuurimuutustele võrreldes paljude tavaplastikutega.

- Sakiline tera võimaldab õrnu pagaritooteid puhtalt viilutada.
- HACCP värvikoodiga käepide aitab vähendada ristsaastumise riski.
- Survevalu teel valmistatud käepide ühendab kindla haarde ja mugava igapäevase kasutamise.
- 56 HRC tera kõvadus tagab hea tasakaalu teravuse ja vastupidavuse vahel.
- Kerge konstruktsioon aitab vähendada käe väsimist igapäevasel kasutamisel.



Kood	Thickness	blade length	length (W)
845257	2.4	250	383