Lõhenuga, 300 mm, HACCP

code: 845585

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.
Pikk ja kitsas Granton tera.
Sobib täpseks viilutamiseks, fileerimiseks ja portsjoniteks jaotamiseks.
Sobib lõhe, singi ning teiste õrnade kalade ja lihatoodete töötlemiseks.
Survevalatud TPV-käepide on pehmema, parema haardega ning vastupidavam kuumusele ja temperatuurimuutustele.

- Granton tera aitab vältida toidu kleepumist tera külge.
- HACCP värvikoodiga käepide vähendab ristsaastumise riski.
- Kerge konstruktsioon aitab vähendada käe väsimist igapäevasel kasutamisel.
- Tera kõvadus 56 HRC tagab hea tasakaalu teravuse ja vastupidavuse vahel.



Kood	Thickness	blade length	length (W)
845585	1.5	308	442