Koorimisnuga, 100 mm, HACCP **code: 845707**

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.
Sirge täppistera peene otsaga.
Sobib koorimiseks, puhastamiseks, viilutamiseks ja täpseteks lõikamistöödeks.
Sobib mugulate, puuviljade, köögiviljade, maitserohelise ja garneeringute valmistamiseks.
Survevalatud TPV-käepide on pehmema, parema haardega ning vastupidavam kuumusele ja temperatuurimuutustele.

- Peen ots võimaldab täpset puhastamist ja õrnade toiduainete ettevalmistamist.
- 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)
845707	1.3	100	204