Kondistusnuga, 150 mm, HACCP **code: 845769**

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.
Õhuke tera terava otsaga.
Sobib liha trimmimiseks, fileerimiseks, kondistamiseks ja portsjoniteks jaotamiseks.
Sobib liha ja linnuliha töötlemiseks ning täpseteks lõigeteks luude ja liigeste ümbruses.
Survevalutehnoloogial valmistatud TPV-käepide on pehme, hea haardega ning tagab kindla käsitsemise ka märgades töötingimustes.
Vastupidavam temperatuurimuutustele kui paljud tavapärased plastmaterjalid.

- Pikem tera võimaldab tõhusat suuremate lihatükkide trimmimist ja kondistamist.
- HACCP-värvikoodiga käepide aitab vähendada ristsaastumise riski.
- Survevalutehnoloogial valmistatud käepide ühendab kindla haarde ja mugava igapäevase kasutuse.
- Tera kõvadus 56 HRC tagab hea tasakaalu teravuse ja vastupidavuse vahel.
- Kerge konstruktsioon aitab vähendada käe väsimist pikaajalisel kasutamisel.

Kood	Thickness	blade length	length (W)
845769	2.8	159	286