

Brotmesser, 200 mm, HACCP code: 845226

Klinge aus deutschem Stahl mit einer Härte von 56 HRC für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit. Entwickelt, um eine hygienische Lebensmittelzubereitung zu unterstützen und das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren.

Farbkodierte Griffe entsprechen den HACCP- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften.

Leichte Konstruktion.

Griff beständig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Lange Klinge mit gezacktem Rand.

Entwickelt für das Schneiden von Brot und Backwaren.

Geeignet für knuspriges Brot, Baguettes, Kuchen und Gebäck.

Injizierter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischem Gefühl und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturänderungen.

-  Gezackte Kante schneidet sauber durch Krusten, ohne weiches Brot zu zerdrücken.
-  HACCP-farbcodierter Griff reduziert das Risiko von Kreuzkontaminationen.
-  Leichte Konstruktion hilft, Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu reduzieren.
-  56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845226	0.9	208	340