

Santoku-Messer, 180 mm, HACCP code: 845301

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. Breite Klinge mit leicht geschwungener Granton-Kante.

Dank der breiten Klinge können Zutaten einfach vom Brett übertragen werden.

Ideal zum Schneiden, Hacken und Würfeln.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Fleisch und Fisch.

Eingespritzter TPV-Griff mit einem weichen, griffigeren ergonomischen Gefühl und besserer Beständigkeit gegenüber Hitze und Temperaturschwankungen.

-  Die Granton-Kante verhindert, dass Zutaten an der Klinge haften bleiben.
-  Der farbkodierte Griff nach HACCP-Richtlinien verringert das Risiko einer Kreuzkontamination.
-  Die leichte Bauweise trägt dazu bei, Ermüdungserscheinungen im Alltag zu verringern.
-  Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845301	2.4	172	295