

Kochmesser, 250 mm, HACCP code: 845455

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, breite Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt zum Hacken, Schneiden, Würfeln, Portionieren und für schwere Vorbereitungsarbeiten.

Geeignet für großes Gemüse, Fleisch, Geflügel und Braten. Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen als viele Standardkunststoffe.

-  Die Klingenlänge von 250 mm ermöglicht eine effiziente Zubereitung größerer Zutaten und Fleischstücke.
-  HACCP-farbkodierter Griff verringert das Risiko einer Kreuzkontamination.
-  Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
-  Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.
-  Leichtbauweise hilft, Ermüdung bei alltäglichem Gebrauch zu verringern.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845455	2.5	252	383