

Metzgermesser, 200 mm, HACCP code: 845486

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. Gerade Klinge. Entwickelt zum Trimmen, Schneiden und Bearbeiten von Fleisch.

Geeignet für Rind, Schwein, Geflügel und andere größere Fleischstücke.

Eingespritzter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischem Gefühl und besserer Widerstandsfähigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.

-  Gerade Klinge unterstützt kontrolliertes Trimmen und Portionieren von Fleischstücken.
-  Der farbcodierte Griff nach HACCP-Standards 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)
845486	2.9	195	331