

Fleischermesser, 250 mm, HACCP code: 845516

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 und gerade Klinge.

Entwickelt zum Schneiden, Tranchieren, Zerteilen und Bearbeiten großer Fleischstücke.

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

Eingespritzter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischem Gefühl und erhöhter Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.

-  Lange Klinge unterstützt effizient das Zuschneiden und Portionieren von großen Fleischstücken.
-  HACCP-farbkodierter Griff reduziert das Risiko von Kreuzkontaminationen.
-  Leichte Konstruktion hilft, Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu verringern.
-  56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845516	2.5	250	381