

Schälmesser, 100 mm, HACCP code: 845660

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

präzisionsgeschmiedete Klinge mit feiner Spitze.

Entwickelt zum Schälen, Zuschneiden, Schneiden und detaillierte Schneidaufgaben.

Geeignet für Knollen, Früchte, Gemüse, Kräuter und Garnierarbeiten.

Eingespritzter TPV-Griff mit einer weicheren, griffigeren ergonomischen Haptik und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.

-  Fein zugespitzte Spitze unterstützt präzises Schneiden und zarte Vorbereitungsarbeiten.
-  HACCP-farbkodierter Griff verringert 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)
845660	1.3	100	204