

Ausbeinmesser, 130 mm, HACCP code: 845721

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. Dünne Klinge mit einer scharfen, spitzen Spitze.

Konzipiert für das Trimmen, Filetieren, Entbeinen und Portionieren.

Geeignet für Fleisch, Geflügel und präzises Schneiden um Knochen und Gelenke herum.

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

-  Die schmale Klinge ermöglicht präzises Schneiden um Knochen und Gelenke herum.
-  Der farbkodierte 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)
845721	2.8	134	261