

Ausbeinmesser 150 mm, HACCP code: 845776

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.

Entworfen für das Parieren, Filetieren, Ausbeinen und Portionieren.

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

Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturänderungen als viele herkömmliche Kunststoffe.

-  Längere Klinge unterstützt effizientes Trimmen und Ausbeinen größerer Stücke.
-  HACCP-farbkodierter Griff reduziert Risiken der Kreuzkontamination.
-  Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
-  56 HRC Klingenhärte balanciert Schärfe und Langlebigkeit.
-  Leichte Konstruktion hilft, die Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu reduzieren.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845776	2.8	159	286