

Cuchillo Santoku, 180 mm, HACCP code: 845295

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Diseñado para apoyar la preparación higiénica de alimentos y reducir los riesgos de contaminación cruzada.

Los mangos codificados por colores cumplen con las regulaciones de HACCP y seguridad alimentaria.

Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de cocina. Hoja ancha con un filo Granton ligeramente curvado.

La hoja ancha facilita la transferencia de ingredientes desde la tabla.

Diseñado para tareas de rebanar, cortar y picar.

Adecuado para verduras, hierbas, carne y pescado.

Mango inyectado de TPV con una sensación ergonómica más suave y adherente y mejor resistencia al calor y a los cambios de temperatura.

- + El filo Granton ayuda a evitar que los ingredientes se adhieran a la hoja.
- + El mango codificado por colores de HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
- + La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.
- + La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845295	2.4	172	295