

Cuchillo de chef, 200 mm, HACCP code: 845325

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 de corte ligeramente curvado.

Diseñado para tareas de picar, rebanar, cortar en dados y picar finamente.

Apto para verduras, hierbas, frutas, carne y pescado.

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

-  La longitud de la hoja de 200 mm es adecuada para trabajos de preparación diaria versátiles.
-  El mango codificado por color según 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)
845325	2.4	205	335