

Cuchillo de chef, 160 mm, HACCP code: 845332

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 compacta con un borde ligeramente curvado.

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

Adecuado para verduras, hierbas, frutas y cortes más pequeños de 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.

-  Longitud de la hoja de 160 mm ofrece un control excelente para trabajos de preparación delicados.
-  El mango codificado por colores 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)
845332	2.3	160	293