

Cuchillo de carnicero, 200 mm, HACCP code: 845479

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 recta.
Diseñado para recortar, rebanar y procesar carne.
Adecuado para ternera, cerdo, aves y otros cortes de carne más grandes.
Mango inyectado de TPV con una sensación ergonómica más suave y adherente y mejor resistencia al calor y cambios de temperatura.

-  La hoja recta permite un recorte controlado y el porcionado de cortes de carne.
-  El mango codificado por colores según HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
-  La construcción liviana 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)
845479	2.9	195	331