

Cuchillo de carnicero, 200 mm, HACCP code: 845486

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)
845486	2.9	195	331