

Cuchillo de carnicero, 250 mm, HACCP code: 845516

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 larga y recta.

Diseñado para cortar, recortar, filetear y procesar grandes cortes de carne.

Adecuado para ternera, cerdo, aves de corral y otros cortes de carne más grandes.

Mango de TPV inyectado con un tacto más suave y ergonómico, y mejor resistencia al calor y a los cambios de temperatura.

-  La hoja larga permite un recorte y porcionado eficiente de grandes cortes de carne.
-  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)
845516	2.5	250	381