

Cuchillo para salm3n, 300 mm, HACCP code: 845592

Hoja hecha de acero alem3n con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retenci3n del filo. Dise1ado para apoyar la preparaci3n higi3nica de alimentos y reducir los riesgos de contaminaci3n cruzada.

Los mangos codificados por colores cumplen con las regulaciones de HACCP y seguridad alimentaria.

Construcci3n ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos qu3micos comunes de cocina. Hoja larga y estrecha con borde Granton.

Dise1ado para tareas de corte fino, fileteado y porcionado. Adecuado para salm3n, jam3n y otros pescados y carnes delicados.

Mango de TPV inyectado con una sensaci3n ergon3mica m3s suave y adherente y mejor resistencia al calor y los cambios de temperatura.

- + El filo Granton ayuda a evitar que los ingredientes se adhieran a la hoja.
- + El mango codificado por colores HACCP reduce los riesgos de contaminaci3n cruzada.
- + La construcci3n ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.
- + La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.



C3digo	Thickness	blade length	length (W)
845592	1.5	308	442