

Cuchillo de chef, 250 mm, HACCP code: 845608

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 ancha con un filo de corte ligeramente curvado.

Diseñado para picar, rebanar, cortar en cubos, porcionar y tareas de preparación intensivas.

Adecuado para vegetales grandes, carne, aves y asados.

Mango de TPV moldeado por inyección con un tacto suave y adherente para un manejo seguro en condiciones de trabajo húmedas.

Mejor resistencia a los cambios de temperatura que muchos plásticos estándar.

-  La longitud de la hoja de 250 mm permite una preparación eficiente de ingredientes más grandes y cortes de carne.
-  El mango codificado por colores HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
-  El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con comodidad diaria.
-  La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.
-  La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845608	2.5	252	383