

Cuchillo mondador, 100 mm, HACCP code: 845707

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 forjada con precisión y una punta fina y puntiaguda.

Diseñado para tareas de pelado, corte, rebanado y cortes detallados.

Apropiado para tubérculos, frutas, verduras, hierbas y trabajos de guarnición.

Mango de TPV inyectado con una sensación ergonómica más suave y adherente, y mejor resistencia al calor y a los cambios de temperatura.

-  La punta fina y puntiaguda permite cortes precisos y trabajos de preparación delicados.
-  El mango codificado por color 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)
845707	1.3	100	204