

Cuchillo deshuesador, 130 mm, universal code: 845714

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de la cocina. Hoja delgada con una punta afilada y puntiaguda.

Diseñado para tareas de limpieza, fileteado, deshuesado y porcionado.

Adecuado para carne, pollo y cortes precisos alrededor de huesos y articulaciones.

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 hoja delgada permite cortes precisos alrededor de huesos y articulaciones.
-  El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con comodidad diaria.
-  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)
845714	2.8	134	261