

Cuchillo deshuesador, 130 mm, HACCP code: 845721

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 fina con una punta afilada.

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

Adecuada para carne, aves de corral y cortes precisos alrededor de los huesos y articulaciones.

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

-  La hoja delgada permite un corte preciso alrededor de huesos y articulaciones.
-  El mango codificado por colores HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
-  La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso cotidiano.
-  La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845721	2.8	134	261