

Couteau à pain, 200 mm, HACCP code: 845219

Lame en acier allemand d'une dureté de 56 HRC, garantissant une coupe fiable et une longue tenue de tranchant.

Conçu pour permettre une préparation hygiénique des aliments et réduire les risques de contamination croisée.

Les manches à code couleur sont conformes aux normes HACCP et aux réglementations relatives à la sécurité alimentaire.

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Lame longue avec un bord dentelé.

Conçu pour trancher le pain et les produits de boulangerie. Convient pour le pain croustillant, les baguettes, les gâteaux et les pâtisseries.

Le manche en TPV moulé par injection offre un toucher ergonomique plus souple et plus adhérent, ainsi qu'une meilleure résistance à la chaleur et aux variations de température.

-  Le bord dentelé tranche proprement la croûte sans écraser la mie.
-  Le manche à code couleur conforme au HACCP réduit les risques de contamination croisée.
-  Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.
-  La dureté de la lame HRC 56 équilibre tranchant et résistance.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845219	0.9	208	340