

Couteau à pâtisserie, 250 mm, HACCP code: 845257

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 de longueur moyenne et large, dotée d'un tranchant dentelé. Conçu pour découper les gâteaux, les pâtisseries, les couches de génoise et les produits de boulangerie.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques classiques.

-  Le tranchant dentelé permet de couper proprement les pâtisseries fragiles.
-  Le manche à code couleur conforme au système HACCP réduit les risques de contamination croisée.
-  Le manche moulé par injection allie une prise en main sûre et un confort au quotidien.
-  La dureté de la lame HRC 56 équilibre tranchant et résistance.
-  Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845257	2.4	250	383