

Couteau Santoku, 180 mm, HACCP code: 845301

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. Large lame avec un bord Granton légèrement courbé.

La large lame facilite le transfert des ingrédients depuis la planche.

Conçu pour trancher, hacher et couper en dés.

Convient pour les légumes, les herbes, la viande et le poisson.

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 Granton aide à empêcher les ingrédients de coller à la lame.
-  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)
845301	2.4	172	295