

Couteau de chef, 160 mm, HACCP code: 845332

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 compacte avec un bord légèrement incurvé.

Conçu pour hacher, trancher, couper en dés et émincer.

Convient pour les légumes, les herbes, les fruits et les petites découpes de viande et de 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.

-  La longueur de lame de 160 mm offre un excellent contrôle pour les préparations délicates.
-  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)
845332	2.3	160	293