

Couteau de boucher, 200 mm, HACCP code: 845479

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 droite.

Conçu pour parer, trancher et transformer la viande.

Convient pour le bœuf, le porc, la volaille et d'autres grandes pièces de viande.

Poignée injectée en TPV avec une sensation ergonomique plus douce et plus adhérente, et une meilleure résistance à la chaleur et aux changements de température.

-  La lame droite permet de maîtriser la découpe et le portionnement des pièces de viande.
-  Le manche à code couleur HACCP réduit les risques de contamination croisée.
-  La construction légère aide à réduire la fatigue lors de l'utilisation quotidienne.
-  La dureté de la lame de 56 HRC équilibre tranchant et durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845479	2.9	195	331