

Couteau de boucher, 250 mm, HACCP code: 845509

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 et droite.

Conçu pour couper, tailler, trancher et travailler de grandes pièces de viande.

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

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

-  Sa longue lame permet de découper et de portionner efficacement les gros morceaux de viande.
-  La poignée 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)
845509	2.5	250	381