

Couperet, 180 mm, HACCP code: 845530

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 large et résistante.

Conçu pour couper la viande, la volaille, les os et les gros légumes.

Convient aux préparations intensives et au portionnement.

Manche en PP moulé par injection, conçue pour une utilisation quotidienne et une grande durabilité.

-  Cette lame ultra-résistante permet de hacher efficacement la viande, la volaille et les os.
-  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)
845530	3.5	173	327