

Couteau à saumon, 300 mm, HACCP code: 845592

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. Longue lame étroite avec un bord Granton.

Conçu pour les tâches de tranchage fin, de filetage et de portionnement.

Convient pour le saumon, le jambon, et d'autres poissons et viandes délicats.

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.

-  Le bord Granton aide à éviter que les ingrédients ne collent à la lame.
-  Poignée codée par couleur HACCP réduit les risques de contamination croisée.
-  Construction légère aide à réduire la fatigue lors de l'utilisation quotidienne.
-  Dureté de la lame 56 HRC équilibre la netteté et la durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845592	1.5	308	442