

Couteau à pâtisserie, 350 mm, HACCP code: 845639

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 à bord lisse.

Conçu pour trancher, portionner et niveler les gâteaux, pâtisseries et desserts.

Convient pour les produits de boulangerie délicats nécessitant des découpes nettes et précises.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques standards.

-  La longue lame permet une découpe facile et un nivellement propre des produits de boulangerie.
-  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 le tranchant et la résistance.
-  Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845639	2.2	350	490