

Couteau d'office, 100 mm, HACCP code: 845707

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 forgée avec précision, dotée d'une pointe fine et effilée.

Conçu pour éplucher, émincer, trancher et réaliser des découpes précises.

Convient pour les tubercules, les fruits, les légumes, les herbes aromatiques et la décoration.

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

-  La pointe fine et pointue permet une coupe précise et un travail de préparation délicat.
-  Le manche 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)
845707	1.3	100	204