

Couteau à désosser, 130 mm, HACCP code: 845721

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 fine avec une pointe aiguisée.

Conçu pour les tâches de parage, filetage, désossage et portionnement.

Convient pour la viande, la volaille et les coupes précises autour des os et des articulations.

Manche injecté en TPV avec une sensation ergonomique plus douce et plus adhérente et une meilleure résistance à la chaleur et aux changements de température.

- + La lame fine permet des coupes précises autour des os et des articulations.
- + Le manche codé par couleur HACCP réduit les risques de contamination croisée.
- + La construction légère aide à réduire la fatigue lors de l'utilisation quotidienne.
- + La dureté de la lame de 56 HRC équilibre tranchant et durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845721	2.8	134	261