

Couteau à désosser 150 mm, HACCP code: 845769

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 dotée d'une pointe pointue.

Conçu pour découper, fileter, désosser et portionner.

Convient pour la viande et la volaille, et permet une découpe précise autour des os et des articulations.

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 lame plus longue permet de parer et de désosser efficacement les morceaux de viande plus volumineux.
-  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)
845769	2.8	159	286