Kenyérvágó kés, 200 mm, HACCP code: 845219

A penge 56 HRC keménységű német acélból készült a megbízható vágási teljesítmény és a hosszú éltartam érdekében.
Úgy tervezték, hogy támogassa a higiénikus élelmiszer-előkészítést és csökkentse a keresztszennyeződés kockázatát.
Színkódolt fogantyúk megfelelnek a HACCP és az élelmiszerbiztonsági előírásoknak.
Könnyű szerkezet.

A fogantyú ellenáll az olajoknak, zsíroknak, mosószereknek és a konyhában gyakran használt vegyi anyagoknak. Hosszú penge fogazott éllel.
Kenyér és péksütemények szeletelésére tervezve.
Alkalmas ropogós kenyérhez, bagetthez, tortákhoz és süteményekhez.
Befecskendezett TPV nyél puhább, tapadósabb ergonomikus érzéssel és jobb ellenállással a hő és a hőmérséklet-változások ellen.

- A recézett él tisztán átvág a kéregen anélkül, hogy összenyomná a puha kenyeret.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a kereszt-szennyeződés kockázatát.
- A könnyű szerkezet segít csökkenteni a fáradtságot a mindennapi használat során.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
845219	0.9	208	340