Cukrászkés, 250 mm, HACCP code: 845257

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.
Közepes hosszúságú, széles penge fogazott éllel.
Torták, sütemények, piskótarétegek és péksütemények vágására tervezve.
Fröccsöntött TPV nyél puha, tapadásmentes érzéssel a biztos kezelés érdekében nedves munkakörülmények között.
Jobb ellenállás a hőmérsékletváltozásokkal szemben, mint sok szabványos műanyag.

- Az élesített él támogatja a tiszta szeletelést a kényes sült áruk esetében.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a kereszt-szennyeződés kockázatát.
- Az injekcióval formázott nyél biztonságos fogást és mindennapi kényelmet egyesít.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.
- A könnyű szerkezet segít csökkenteni a fáradtságot a mindennapi használat során.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
845257	2.4	250	383