Santoku kés, 180 mm, HACCP code: 845295

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. Széles penge enyhén ívelt Granton éllel.
A széles penge megkönnyíti az összetevők áthelyezését a deszkáról.
Szeletelésre, aprításra és kockázásra tervezve.
Alkalmas zöldségekhez, fűszernövényekhez, húsokhoz és halakhoz.
Befecskendezett TPV fogantyú puhább, fogósabb ergonómikus érzéssel és jobb hő- és hőmérséklet-változásokkal szembeni ellenállással.

- A Granton él segít megakadályozni, hogy a hozzávalók a pengéhez tapadjanak.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a kereszt-szennyeződés kockázatát.
- A könnyű felépítés 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)
845295	2.4	172	295