Séfkés, 160 mm, HACCP code: 845332

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. Kompakt penge enyhén ívelt éllel.
Aprításhoz, szeleteléshez, kockázáshoz és daráláshoz tervezve.
Alkalmas zöldségekhez, fűszernövényekhez, gyümölcsökhöz, valamint kisebb hús- és halfelvágásokhoz.
Befecskendezett TPV fogantyú, amely puhább, jobban tapadó ergonómikus érzést nyújt és jobb ellenállást biztosít a hővel és a hőmérséklet-változásokkal szemben.

- 160 mm-es penge hossza kiváló irányítást biztosít a finom előkészítési munkákhoz.
- A HACCP színkódolt markolat csökkenti a keresztszennyeződés kockázatát.
- Könnyű kialakítása 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)
845332	2.3	160	293