# Séfkés, 200 mm, HACCP code: 845394

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 vágóéllel.
Aprításhoz, szeleteléshez, kockázáshoz és daráláshoz tervezve.
Alkalmas zöldségekhez, fűszernövényekhez, gyümölcsökhöz, húshoz és halhoz.
Befecskendezett TPV markolat lágyabb, tapadóbb ergonómiai érzettel, jobb hő- és hőmérséklet-változásokkal szembeni ellenállással.

- A 200 mm-es pengehosszúság sokoldalú mindennapi előkészítési munkát támogat.
- HACCP színkódolt markolat csökkenti a keresztszennyeződés kockázatát.
- Könnyű kialakítás 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) |
|---|---|---|---|
| 845394 | 2.4 | 205 | 335 |