Húsipari kés, 200 mm, HACCP

code: 845479

A penge 56 HRC keménység# német acélból készült a megbízható vágási teljesítmény és a hosszú éltartam érdekében.
Úgy tervezték, hogy támogassa a higiénikus élelmiszer-el#készítést és csökkentse a keresztszennyez#dés kockázatát.
Színkódolt fogantyúk megfelelnek a HACCP és az élelmiszerbiztonsági el#írásoknak.
Könny# szerkezet.

A fogantyú ellenáll az olajoknak, zsíroknak, mosószereknek és a konyhában gyakran használt vegyi anyagoknak. Egyenes penge.
Hús darabolásához, szeleteléséhez és feldolgozásához tervezett.
Alkalmas marhahús, sertéshús, baromfi és más nagyobb hússzeletekhez.
Injektált TPV nyél puhább, fogásbarátabb ergonómikus érzettel és jobb h#- és h#mérséklet-változás ellenállással.

- A egyenes penge támogatja a hússzeletek irányított formázását és adagolását.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a keresztszennyez#dés kockázatát.
- A könny# 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)
845479	2.9	195	331