Húsipari kés, 200 mm, HACCP code: 845486

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.
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 hő- és hőmérséklet-változás ellenállással.

- A egyenes penge támogatja a hússzeletek irányított formázását és adagolását.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a keresztszennyeződés kockázatát.
- A könnyű 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)
845486	2.9	195	331