Csontozókés, 130 mm, HACCP code: 845721

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. Vékony penge éles hegyes csúccsal.
Kialakítva vágáshoz, filézéshez, csontozáshoz és adagoláshoz.
Alkalmas hús, baromfi és pontos vágáshoz csontok és ízületek körül.
Befecskendezett TPV nyél puhább, foghatóbb ergonomikus érzettel és jobb ellenállással a hő és hőmérséklet változásokkal szemben.

- Vékony penge támogatja a pontos vágást a csontok és ízületek körül.
- HACCP színkódolt nyél csökkenti a kereszt-szennyeződés 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)
845721	2.8	134	261