Csontozókés 150 mm, HACCP code: 845769

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.
Fröccsöntött TPV nyél puha, tapadásmentes érzéssel a biztos kezelés érdekében nedves munkakörülmények között.
Jobb ellenállás a hőmérsékletváltozásokkal szemben, mint sok szabványos műanyag.

- A hosszabb penge támogatja a nagyobb vágások hatékony nyesését és csontozását.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a kereszt-szennyeződés kockázatát.
- Az injekcióval formázott nyél biztonságos fogást és mindennapi kényelmet egyesít.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.
- A könnyű szerkezet segít csökkenteni a fáradtságot a mindennapi használat során.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
845769	2.8	159	286