

## Coltello da Pasticceria, 250 mm, HACCP code: 845257

Lama in acciaio tedesco con durezza di 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo.

Progettato per supportare la preparazione igienica degli alimenti e ridurre i rischi di contaminazione incrociata.

Le maniglie codificate a colori sono conformi alle normative HACCP e di sicurezza alimentare.

Struttura leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detergenti e comuni sostanze chimiche da cucina. Lama di media lunghezza, ampia con bordo seghettato.

Progettato per tagliare torte, pasticcini, strati di pan di spagna e prodotti da forno.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.

-  Bordo seghettato favorisce un taglio pulito attraverso i prodotti da forno delicati.
-  Il manico codificato a colori HACCP riduce i rischi di contaminazione incrociata.
-  Il manico stampato a iniezione combina una presa sicura con il comfort quotidiano.
-  La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.
-  La costruzione leggera aiuta a ridurre l'affaticamento durante l'uso quotidiano.



| Codice | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845257 | 2.4       | 250          | 383        |