

Coltello Santoku, 180 mm, HACCP code: 845295

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 larga con un bordo Granton leggermente curvato.

La lama ampia facilita il trasferimento degli ingredienti dal tagliere.

Progettato per compiti di affettatura, taglio e tritatura.

Adatto per verdure, erbe, carne e pesce.

Manico in TPV iniettato con una sensazione ergonomica più morbida e aderente e una migliore resistenza al calore e ai cambiamenti di temperatura.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	172
Colore	Blu
Lunghezza del manico (mm)	135
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	295
Profondità (mm)	48
Altezza (mm)	19

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845295
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	48

Tipo di imballo (mm)	Blister
Quantità di imballaggio per il marketing	1
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	2.4

Quantità per pacco interno	12
Paese di origine	Cina
Quantità di imballaggio GS1	1