

Coltello Santoku, 180 mm, HACCP code: 845301

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.

-  Il bordo Granton aiuta a prevenire che gli ingredienti si attacchino alla lama.
-  Il manico codificato a colori HACCP riduce i rischi di contaminazione incrociata.
-  La costruzione leggera aiuta a ridurre l'affaticamento durante l'uso quotidiano.
-  La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
845301	2.4	172	295