

Coltello da Chef, 160 mm, HACCP code: 845332

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 compatta con un bordo leggermente curvo.

Progettato per tritare, affettare, sminuzzare e tritare finemente.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta e piccoli tagli di carne e pesce.

Manico in TPV iniettato con un tocco più morbido e aderente, e una migliore resistenza al calore e ai cambiamenti di temperatura.

-  Lunghezza della lama di 160 mm offre un controllo eccellente per lavori di preparazione delicati.
-  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)
845332	2.3	160	293