

Coltello da Chef, 200 mm, HACCP code: 845417

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 filo di taglio leggermente curvo.

Progettato per tritare, affettare, sminuzzare e tritare finemente.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta, 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.

-  La lunghezza della lama di 200 mm supporta lavori preparatori versatili quotidiani.
-  Il manico codificato a colori HACCP riduce i rischi di contaminazione crociata.
-  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)
845417	2.4	205	335