

Coltello da chef, 250 mm, HACCP code: 845455

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, detersivi e comuni sostanze chimiche da cucina. Lunga lama larga con un bordo di taglio leggermente curvato.

Progettato per tagliare, affettare, tritare, porzionare e per compiti di preparazione pesante.

Adatto per grandi verdure, carne, pollame e arrosti.

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.

-  La lunghezza della lama di 250 mm supporta una preparazione efficiente di ingredienti più grandi e tagli di carne.
-  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)
845455	2.5	252	383