

Coltello da macellaio, 250 mm, HACCP code: 845509

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 lunga e dritta.

Progettato per tagliare, rifilare, affettare e lavorare grandi pezzi di carne.

Adatto per manzo, maiale, pollame e altri tagli di carne più grandi.

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

-  La lama lunga supporta il taglio e la porzionatura efficienti di grandi tagli di carne.
-  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)
845509	2.5	250	381