

Coltello da macellaio, 180 mm, HACCP code: 845530

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 ampia e robusta.

Progettato per tritare carne, pollame, ossa e verdure di grandi dimensioni.

Adatto per lavori di preparazione intensiva e porzionatura.

Manico in PP stampato a iniezione per una manipolazione quotidiana durevole.

-  Lama robusta supporta il taglio potente di carne, pollame e ossa.
-  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)
845530	3.5	173	327