

Coltello per salmone, 300 mm, HACCP code: 845592

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 stretta con bordo Granton. Progettata per compiti di affettatura fine, sfilettatura e porzionatura. Adatto per salmone, prosciutto e altri pesci e carni delicate. Impugnatura in TPV iniettato con una sensazione ergonomica più morbida e aderente e una migliore resistenza al calore e ai cambiamenti di temperatura.

- + Il bordo Granton aiuta a prevenire che gli ingredienti si attacchino alla lama.
- + L'impugnatura codificata a colori HACCP riduce i rischi di contaminazione incrociata.
- + La costruzione leggera aiuta a ridurre la fatica durante l'uso quotidiano.
- + La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
845592	1.5	308	442