

Coltello da Spelucchino, 100 mm, HACCP code: 845707

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 dritta forgiata con precisione e una punta fine appuntita.

Progettato per sbucciare, rifilare, affettare e operazioni di taglio dettagliate.

Adatto per tuberi, frutta, verdura, erbe e lavori di guarnizione.

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

-  La punta fine supporta tagli precisi e lavori di preparazione delicati.
-  Il manico codificato a colori HACCP riduce il rischio di contaminazione incrociata.
-  La struttura 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)
845707	1.3	100	204