

Coltello da disosso, 130 mm, HACCP code: 845721

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 sottile con una punta affilata.

Progettato per attività di rifilatura, filettatura, disossamento e porzionatura.

Adatto per carne, pollame e tagli precisi intorno a ossa e giunture.

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

-  Lama sottile che supporta un taglio preciso intorno a ossa e articolazioni.
-  Manico codificato a colori secondo 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)
845721	2.8	134	261