

Coltello da disosso 150 mm, HACCP code: 845769

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.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.

-  La lama più lunga supporta un'efficace rifilatura e disosso di tagli più grandi.
-  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)
845769	2.8	159	286