

Koksmes, 200 mm, HACCP code: 845417

Lemmet gemaakt van Duits staal met een hardheid van 56 HRC voor betrouwbare snijprestaties en langdurig scherptebehoud.

Ontworpen om een hygiënische voedselbereiding te ondersteunen en de risico's van kruisbesmetting te verminderen.

Kleurgecodeerde handgrepen voldoen aan HACCP en voedselveiligheidsvoorschriften.

Lichtgewicht constructie.

Handgreep bestand tegen oliën, vetten, detergents en gangbare keukenchemicaliën. Breed lemmet met licht gebogen snede.

Ontworpen voor hakken, snijden, blokjes snijden en fijnsnijden.

Geschikt voor groenten, kruiden, fruit, vlees en vis.

Geïnjecteerde TPV-handgreep met een zachtere, ergonomische grip en betere bestendigheid tegen hitte en temperatuurschommelingen.

- + Lemmetlengte van 200 mm ondersteunt veelzijdige dagelijkse voorbereidende werkzaamheden.
- + HACCP-kleurcodehandgreep helpt het risico op kruisbesmetting te verminderen.
- + Lichte constructie helpt vermoeidheid tijdens dagelijks gebruik te verminderen.
- + De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpte en duurzaamheid.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845417	2.4	205	335