

Koksmes, 250 mm, HACCP code: 845455

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. Lang, breed lemmet met licht gebogen snede.

Ontworpen voor hakken, snijden, fijnsnijden, portioneren en zwaar voorbereidingswerk.

Geschikt voor grote groenten, vlees, gevogelte en braadstukken.

Spuitgegoten TPV-handgreep met zachte, antislip grip voor stevige controle onder natte werkomstandigheden.

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.

-  De lemmetlengte van 250 mm ondersteunt het efficiënt verwerken van grotere ingrediënten en stukken vlees.
-  HACCP-kleurcodehandgreep helpt het risico op kruisbesmetting te verminderen.
-  Spuitgegoten handgreep combineert stevige grip met dagelijks comfort.
-  De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpte en duurzaamheid.
-  Lichte constructie helpt vermoeidheid tijdens dagelijks gebruik te verminderen.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845455	2.5	252	383