

Slagersmes, 250 mm, HACCP code: 845509

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, detergenten en gangbare keukenchemicaliën. Lang en recht lemmet.

Ontworpen voor het snijden, uitsnijden, portioneren en verwerken van grote stukken vlees.

Geschikt voor rundvlees, varkensvlees, gevogelte en andere grote stukken vlees.

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

-  Lang lemmet ondersteunt efficiënt uitsnijden en portioneren van grote stukken vlees.
-  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)
845509	2.5	250	381