

Schilmes, 100 mm, HACCP code: 845691

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. Recht precisiegesmeed lemmet met fijne spitse punt.

Ontworpen voor schillen, uitsnijden, snijden en gedetailleerd snijwerk.

Geschikt voor aardappelen, fruit, groenten, kruiden en garneringswerk.

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

-  Fijne spitse punt ondersteunt nauwkeurig uitsnijden en verfijnd voorbereidingswerk.
-  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)
845691	1.3	100	204