

Uitbeenmes, 130 mm, HACCP code: 845721

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. Dun lemmet met scherpe spitse punt.

Ontworpen voor uitsnijden, fileren, uitbenen en portioneren. Geschikt voor vlees, gevogelte en nauwkeurig snijwerk rond botten en gewrichten.

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

-  Dun lemmet ondersteunt nauwkeurig snijwerk rond botten en gewrichten.
-  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)
845721	2.8	134	261