

Faca de pão, 200 mm, HACCP code: 845226

Lâmina fabricada em aço alemão com dureza de 56 HRC, para um desempenho de corte fiável e uma longa retenção do fio.

Concebido para facilitar a preparação higiénica de alimentos e reduzir os riscos de contaminação cruzada.

Os cabos com código de cores cumprem as normas HACCP e os regulamentos de segurança alimentar.

Construção leve.

Cabo resistente a óleos, gorduras, detergentes e produtos químicos comuns da cozinha. Lâmina longa com borda serrilhada.

Projetado para cortar pão e produtos de pastelaria.

Adequado para pães crocantes, baguetes, bolos e pastéis.

Cabo em TPV moldado por injeção, com um toque ergonómico mais suave e aderente e maior resistência ao calor e às variações de temperatura.

-  O fio serrilhado corta com precisão as crostas sem esmagar o pão macio.
-  O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga das mãos durante o uso diário.
-  A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845226	0.9	208	340