

Faca de pastelaria, 250 mm, HACCP code: 845257

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 de comprimento médio e larga com uma borda serrilhada.

Projetado para cortar bolos, pastéis, camadas de bolo esponja e produtos de panificação.

Cabo em TPV moldado por injeção com um toque suave e aderente para um manuseamento seguro em condições de trabalho húmidas.

Melhor resistência às variações de temperatura do que muitos plásticos convencionais.

-  A lâmina serrilhada suporta o corte limpo de produtos de pastelaria delicados.
-  O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
-  O cabo moldado por injeção combina uma aderência segura com conforto no dia a dia.
-  A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845257	2.4	250	383