

Faca de talho, 200 mm, HACCP code: 845479

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 reta.

Projetado para aparar, cortar e processar carne.

Adequado para carne de vaca, porco, aves e outros cortes de carne maiores.

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

-  Lâmina reta suporta o corte e a porção controlados de cortes de carne.
-  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)
845479	2.9	195	331