

Cutelo, 180 mm, HACCP code: 845547

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 larga e resistente.

Projetado para cortar carne, aves, ossos e grandes vegetais. Adequado para trabalhos intensivos de preparação e divisão em porções.

Pega em PP moldada por injeção para manuseamento diário duradouro.

-  A lâmina de alta resistência permite cortar com facilidade carne, aves e ossos.
-  O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
-  A pega moldada por injeção combina uma aderência segura com o conforto no dia a dia.
-  A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga da mão durante o uso diário.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845547	3.5	173	327