

Faca para desossar, 130 mm, HACCP code: 845721

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 fina com ponta afiada. Projetado para tarefas de aparar, cortar em filetes e desossar.

Adequado para carne, aves e corte preciso em torno de ossos e articulações.

Cabo injetado em TPV com um toque ergonómico mais macio e aderente e melhor resistência ao calor e a mudanças de temperatura.

-  A lâmina fina permite um corte preciso em torno de ossos e articulações.
-  O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga da mão durante a utilização diária.
-  A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845721	2.8	134	261