



Nóż do trybowania Supra Colore, Supra colore, wąskie ostrze, żółty, 260mm Ambrogio Sanelli S307.012Y

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S307.012Y

Cechy produktu

Długość (mm): 260

Szerokość (mm): 32

Wysokość (mm): 20

Kolor: żółty

Długość ostrza (mm): 120

Grubość (mm): 2.8

Długość uchwytu (mm): 132

Materiały: Stal nierdzewna

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Specjalna odsona noży Ambrogio Sanelli Supra – Supra Colore. Dzięki kolorowym rękojeściom zgodnym z normą HACCP jeszcze bardziej optymalizują pracę w kuchni i ułatwiają konsekwentne używanie noży do określonych rodzajów produktów spożywczych – dzięki temu w kuchni w łatwy sposób można zachować sterylne warunki pracy zgodne z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywniowego, a tym samym bezpieczeństwa klientów spożywających przygotowane dla nich posiłki.

Kolory - kodyfikacja:

CZERWONY: surowe mięso

ŻÓŁTY: mięso lub drób po obróbce termicznej (pieczone, gotowane)

NIEBIESKI: ryby i owoce morza

ZIELONY: owoce i warzywa

FIOLETOWY: przetwarzanie produktów bez alergenów

Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B;

Uchwyty wykonane z trwałego tworzywa

Kolory uchwytów zgodne z normą HACCP

Kolekcja zawiera ostrzałkę

Nie nadają się do mycia w zmywarkach

Ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B

Uchwyt wykonany z termoplastycznego tworzywa SEBS

Twardość 56-58 HRC

Kolor uchwytu zgodne z nomenklaturą HACCP

Do wyboru różne kształty i wielkości ostrza oraz kolory uchwytów