



## Nóż do filetowania ryb Supra Colore, niebieski, 310mm Ambrogio Sanelli S351.018L

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S351.018L

### Cechy produktu

Długość (mm): 310

Szerokość (mm): 29

Wysokość (mm): 18

Kolor: niebieski

Długość ostrza (mm): 180

Grubość (mm): 1.3

Długość uchwytu (mm): 139

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Specjalna odsłona 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 56-58HRC

Kolor uchwytu zgodne z nomenklaturą HACCP