

# Nóż do obierania Supra Colore, Ambrogio Sanelli, zielony, 230mm Ambrogio Sanelli S682.011G

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S682.011G

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 230 |
| Szerokość (mm): 22 |
| Wysokość (mm): 12 |
| Grubość (mm): 1.3 |
| Inne kolory: zielony |
| Długość uchwytu (mm): 114 |
| Długość ostrza (mm): 110 |
| 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 żywieniowego, 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