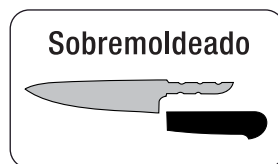




30 cm
12"



Cuchillo Salmón, de hoja larga y flexible con alvéolos alternados en ambas caras, para cortar y servir lonchas de salmón y jamón extremadamente finas. También se usa para cortar y dividir bases de tartas. La hoja alveolada facilita el corte al crear una cámara de aire entre la hoja y el alimento, evitando que este se quede adherido a la hoja.

Confort, Máxima Higiene y Seguridad con el mango **Proflex-Microban**, ligero, resistente y ergonómico.

Reduce al máximo las sobrecargas en las articulaciones. La superficie adherente permite una máxima sujeción y control del cuchillo aumentando la seguridad. No varía con las temperaturas ni le afecta la humedad, manteniendo la estabilidad.

Microban es una tecnología antibacteriana desarrollada para crear un elevado nivel de protección. Dura toda la vida útil del producto y está activa de manera continua. Resiste a los lavados, al uso intensivo y a la esterilización.

Indicado para usos intensivos de los sectores profesionales más exigentes, en los que es necesario el máximo rendimiento y protección.

PROFLEX



NSF Internacional
National Sanitary Foundation



REFERENCIA: 08275

DESCRIPCIÓN: Cuchillo de Salmón PROFLEX 30 cm.

CERTIFICACIÓN: NSF Internacional (National Sanitary Foundation)

PRODUCCIÓN: Estampación

ACERO: Acero Inoxidable Molibdeno Vanadio AISI 420 - WNr 1.4116 - C50CrMoV15
C 0,48%-Mo 0,63%-V 0,12%-Cr 14,4%-Si 0,37%-Mn 0,58%

DUREZA: HRc 56 Rockwell

MANGO: Sobremoldeado Polipropileno AZUL - Tratamiento PROFLEX (Alta adherencia)

ACABADO: Pulido Semi Mate

MEDIDA HOJA: 30 cm - 12"

ESTERILIZABLE: 135°

MARCA: 3 CLAVELES