

Kochmesser 250 mm, geschmiedet code: 783740

Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte.
 Klassische geschmiedete Messerserie aus einem einzigen Stück Edelstahl.
 Gut ausgewogenes Design unterstützt stabile, kontrollierte Nutzung.
 Abgerundeter Kropf.
 Griff aus strapazierfähigem POM.
 3 Edelstahlnieten sichern den Griff fest an der Klinge.

Klassisches Design, geeignet für offene Küchen und Buffets. Lange, breite Klinge mit leicht geschwungener Schneidkante.
 Entwickelt für Hacken, Schneiden, Würfeln, Portionieren und schwere Vorbereitungsaufgaben.
 Geeignet für Rind, Schwein, Geflügel, Braten, Melonen und Kohl.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	260
Farbe	Schwarz
Grifflänge (mm)	125
Länge (mm)	385
Tiefe (mm)	51
Höhe (mm)	18

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369783740
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	24

Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.7

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1