

Santokumesser 180 mm, geschmiedet code: 783795

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.
Breite, Granton-Klinge mit leicht gebogener Schneide.
Breite Klinge unterstützt schnelles Hacken und einfaches Aufnehmen vom Brett.
Entworfen zum Schneiden, Hacken und Würfeln.
Geeignet für Gemüse, Kräuter, Fleisch und Fisch.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	192
Farbe	Schwarz
Grifflänge (mm)	115
Länge (mm)	307
Tiefe (mm)	47
Höhe (mm)	15

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369783795
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	24

Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.5

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1