



HENDI

Tools for Chefs

Tranchiergabel 150 mm, geschmiedet code: 783801

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.
Scharfe und robuste Zinken.
Zum sicheren Fixieren von Fleisch beim Schneiden und Portionieren.
Geeignet für Braten, Geflügel und andere große Fleischstücke.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	150
Farbe	Schwarz
Länge (mm)	298
Tiefe (mm)	24
Höhe (mm)	14

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369783801
Intrastat-Nummer	82159910
Menge pro Exportkarton	24

Grifflänge (mm)	140
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Geeignet für	Lebensmittelkonformität

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1