



HENDI

Tools for Chefs

Satz mit 6 Schneidebrettern HACCP mit Halterung. code:

825686

Schneidebretter aus LDPE (Polyethylen geringer Dichte), Halterung aus PP (Polypropylen). Beide Seiten der Bretter sind glatt und für die Verwendung geeignet.

6 farbcodierte Schneidebretter, die den HACCP-Standards entsprechen:

blaues Brett für rohen Fisch empfohlen.

weißes Brett für Milchprodukte.

braunes Brett für gekochtes Fleisch.

rotes Brett für rohes Fleisch,

gelbes Brett für Geflügel.

grünes Brett für Gemüse und Obst.

Spülmaschinengeeignet für kurze Spülgänge.

Die Halterung kann auch separat erworben werden (Code: 825693).

- + Komplettes Set für jede professionelle Küche.
- + Beide Seiten der Bretter sind glatt und zum Schneiden geeignet.
- + 6 Farben, die den HACCP-Standards entsprechen.
- + Inklusive Halterung zur einfachen Aufbewahrung.



Code	Thickness	LxW (W)
825686	10	300x450