



HENDI

Tools for Chefs

Santoku-Messer, 180 mm, HACCP code: 845271

Klinge aus deutschem Stahl mit einer Härte von 56 HRC für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit. Entwickelt, um eine hygienische Lebensmittelzubereitung zu unterstützen und das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren.

Farbkodierte Griffe entsprechen den HACCP- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften.

Leichte Konstruktion.

Griff beständig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Breite Klinge mit leicht geschwungener Granton-Kante.

Dank der breiten Klinge können Zutaten einfach vom Brett übertragen werden.

Ideal zum Schneiden, Hacken und Würfeln.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Fleisch und Fisch.

Eingespritzter TPV-Griff mit einem weicheren, griffigeren ergonomischen Gefühl und besserer Beständigkeit gegenüber Hitze und Temperaturschwankungen.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	172
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	135
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	295
Tiefe (mm)	48
Höhe (mm)	19

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845271
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.4

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1