



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser, 160 mm, HACCP code: 845332

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. Kompakte Klinge mit leicht gebogener Kante.

Entwickelt zum Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst und kleinere Fleisch- und Fischstücke.

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



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	160
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	143
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	293
Tiefe (mm)	47
Höhe (mm)	22

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845332
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.3

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1