



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser, 200 mm, HACCP code: 845417

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 gebogener Schneide.

Entwickelt zum Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst, Fleisch und Fisch.

Eingespritzter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischen Gefühl und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	205
Farbe	Blau
Grifflänge (mm)	143
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	335
Tiefe (mm)	55
Höhe (mm)	21

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845417
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