



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser, 250 mm, HACCP code: 845448

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. Lange, breite Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt zum Hacken, Schneiden, Würfeln, Portionieren und für schwere Vorbereitungsarbeiten.

Geeignet für großes Gemüse, Fleisch, Geflügel und Braten. Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen als viele Standardkunststoffe.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	252
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	143
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	383
Tiefe (mm)	58
Höhe (mm)	21

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845448
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.5

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1