



HENDI

Tools for Chefs

Metzgermesser, 200 mm, HACCP code: 845479

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. Gerade Klinge.

Entwickelt zum Trimmen, Schneiden und Bearbeiten von Fleisch.

Geeignet für Rind, Schwein, Geflügel und andere größere Fleischstücke.

Eingespritzter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischem Gefühl und besserer Widerstandsfähigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	195
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	148
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	331
Tiefe (mm)	45
Höhe (mm)	22

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845479
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.9

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1