



HENDI

Tools for Chefs

Fleischermesser, 250 mm, HACCP code: 845509

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 und gerade Klinge.

Entwickelt zum Schneiden, Tranchieren, Zerteilen und Bearbeiten großer Fleischstücke.

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

Eingespritzter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischem Gefühl und erhöhter Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	250
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	146
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	381
Tiefe (mm)	45
Höhe (mm)	22

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845509
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