



HENDI

Tools for Chefs

Hackmesser, 180 mm, HACCP code: 845530

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, strapazierfähige Klinge.

Entwickelt zum Hacken von Fleisch, Geflügel, Knochen und großen Gemüsen.

Geeignet für intensive Vorbereitung und Portionierungsarbeiten.

Spritzgegossener PP-Griff für den strapazierfähigen Alltagsgebrauch.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	173
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	155
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	327
Tiefe (mm)	91
Höhe (mm)	23

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845530
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	24

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	3.5

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1