



HENDI

Tools for Chefs

Lachsmesser, 300 mm, HACCP code: 845592

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, schmale Klinge mit Grantschliff.

Konzipiert für feines Schneiden, Filetieren und Portionieren. Geeignet für Lachs, Schinken und andere zarte Fisch- und Fleischsorten.

Eingespritzter TPV-Griff mit einem weichen, griffigeren ergonomischen Gefühl und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	308
Farbe	Blau
Grifflänge (mm)	143
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	442
Tiefe (mm)	41
Höhe (mm)	22

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845592
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	1.5

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1