



HENDI

Tools for Chefs

Konditormesser, 350 mm, HACCP code: 845622

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.

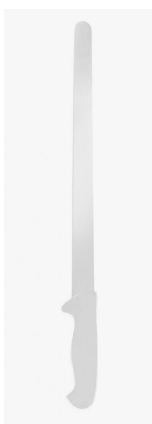
Griff beständig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Lange und glatte Klinge.

Entwickelt zum Schneiden, Portionieren und Glattstreichen von Kuchen, Gebäck und Desserts.

Geeignet für empfindliches Gebäck, das saubere, präzise Schnitte erfordert.

Spritzgegossener TPV-Griff mit weicher, rutschfester Oberfläche für sicheren Halt auch bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen als viele herkömmliche Kunststoffe.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	350
Farbe	Weiß
Grifflänge (mm)	143
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	490
Tiefe (mm)	41
Höhe (mm)	21

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845622
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.2

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1