

Schälmesser, 100 mm, HACCP code: 845660

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

präzisionsgeschmiedete Klinge mit feiner Spitze.

Entwickelt zum Schälen, Zuschneiden, Schneiden und detaillierte Schneidaufgaben.

Geeignet für Knollen, Früchte, Gemüse, Kräuter und Garnierarbeiten.

Eingespritzter TPV-Griff mit einer weicheren, griffigeren ergonomischen Haptik und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	100
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	110
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	204
Tiefe (mm)	26
Höhe (mm)	13

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845660
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	1.3

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1