



HENDI

Tools for Chefs

Ausbeinmesser, 130 mm, HACCP code: 845738

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. Dünne Klinge mit einer scharfen, spitzen Spitze.

Konzipiert für das Trimmen, Filetieren, Entbeinen und Portionieren.

Geeignet für Fleisch, Geflügel und präzises Schneiden um Knochen und Gelenke herum.

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



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	134
Farbe	Rot
Grifflänge (mm)	135
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	261
Tiefe (mm)	36
Höhe (mm)	19

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845738
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	48

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.8

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1