



HENDI

Tools for Chefs

Ausbeinmesser 150 mm, HACCP code: 845769

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.

Entworfen für das Parieren, Filetieren, Ausbeinen und Portionieren.

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

Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturänderungen als viele herkömmliche Kunststoffe.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	159
Farbe	Gelb
Grifflänge (mm)	135
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Länge (mm)	286
Tiefe (mm)	36
Höhe (mm)	19

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845769
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