

Cuchillo de carnicero, 250 mm, HACCP code: 845509

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Diseñado para apoyar la preparación higiénica de alimentos y reducir los riesgos de contaminación cruzada.

Los mangos codificados por colores cumplen con las regulaciones de HACCP y seguridad alimentaria.

Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de cocina. Hoja larga y recta.

Diseñado para cortar, recortar, filetear y procesar grandes cortes de carne.

Adecuado para ternera, cerdo, aves de corral y otros cortes de carne más grandes.

Mango de TPV inyectado con un tacto más suave y ergonómico, y mejor resistencia al calor y a los cambios de temperatura.



ESPECIFICACIONES

Ajustable	No
Longitud de la hoja (mm)	250
Color	Amarillo
Longitud del mango (mm)	146
No apto para	Microondas, Hornos, Lavavajillas
Longitud (mm)	381
Ancho (mm)	45
Altura (mm)	22

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369845509
Código intrastat	82119200
Cantidad por cartón de exportación	48

Tipo de embalaje	Blíster
Cantidad de embalaje comercial	1
Apto para	Contacto con alimentos
Espesor (mm)	2.5

Cantidad por paquete interior	12
País de origen	Porcelana
Cantidad de empaque GS1	1