



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de boucher, 200 mm, universel code: 845462

Lame en acier allemand d'une dureté de 56 HRC, garantissant une coupe fiable et une bonne tenue du tranchant.

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Lame droite.

Conçu pour découper, trancher et transformer la viande.

Convient pour le bœuf, le porc, la volaille et d'autres morceaux de viande de grande taille.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques standards.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	195
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	148
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	331
Profondeur (mm)	45
Hauteur (mm)	22

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845462
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	2.9

Quantité par paquet intérieur	12
Pays d'origine	Chine
Quantité d'emballage GS1	1