



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de boucher, 250 mm, universel code: 845493

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 longue et droite.

Conçu pour découper, trancher et travailler de grandes pièces de viande.

Convient au bœuf, au porc, à la volaille et à d'autres grandes pièces de viande.

Manche en TPV injecté, au toucher souple et antidérapant, pour une prise sécurisée en conditions humides.

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



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	250
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	146
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	381
Profondeur (mm)	45
Hauteur (mm)	22

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845493
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	2.5

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