



HENDI

Tools for Chefs

Csontozókés 150 mm, HACCP code: 845783

A penge 56 HRC keménységű német acélból készült a megbízható vágási teljesítmény és a hosszú éltartam érdekében.

Úgy tervezték, hogy támogassa a higiénikus élelmiszer-előkészítést és csökkentse a keresztszennyeződés kockázatát.

Színkódolt fogantyúk megfelelnek a HACCP és az élelmiszerbiztonsági előírásoknak.

Könnyű szerkezet.

A fogantyú ellenáll az olajoknak, zsíroknak, mosószereknek és a konyhában gyakran használt vegyi anyagoknak. Vékony penge éles hegyes csúccsal.

Kialakítva vágáshoz, filézéshez, csontozáshoz és adagoláshoz.

Alkalmas hús, baromfi és pontos vágáshoz csontok és ízületek körül.

Fröccsöntött TPV nyél puha, tapadásmentes érzéssel a biztos kezelés érdekében nedves munkakörülmények között.

Jobb ellenállás a hőmérsékletváltozásokkal szemben, mint sok szabványos műanyag.



MŰSZAKI ADATOK

Állítható	Nem
Penge hossza (mm)	159
Szín	Kék
Fogantyú hossza (mm)	135
Nem alkalmas	Mikrohullámú sütő, Sütők, Mosogatógép
Hossz (mm)	286
Szélesség (mm)	36
Magasság (mm)	19

SZÁLLÍTÁSI ELŐÍRÁSOK

EAN	8711369845783
Instant kód	82119200
Mennyiség egy exportdobozon	48

Csomagolás típusa	Műanyag csomagolás
Marketing csomagolómennyiség	1
Alkalmas	Élelmiszerrel érintkező anyag (FCM)
Vastagság (mm)	2.8

Mennyiség egy belső csomagra	12
Származási ország	Kína
GS1 csomagolási mennyiség	1