

Coltello per Pane, 200 mm, HACCP code: 845226

Lama in acciaio tedesco con durezza di 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo. Progettato per supportare la preparazione igienica degli alimenti e ridurre i rischi di contaminazione incrociata. Le maniglie codificate a colori sono conformi alle normative HACCP e di sicurezza alimentare. Struttura leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detergenti e comuni sostanze chimiche da cucina. Lunga lama con bordo seghettato. Progettato per affettare pane e prodotti da forno. Adatto per pane croccante, baguette, torte e pasticcini. Impugnatura in TPV iniettato con una sensazione ergonomica più morbida e più presa, oltre a una migliore resistenza al calore e alle variazioni di temperatura.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	208
Colore	Porpora
Lunghezza del manico (mm)	143
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	340
Profondità (mm)	41
Altezza (mm)	22

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845226
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	48

Tipo di imballo (mm)	Blister
Quantità di imballaggio per il marketing	1
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	0.9

Quantità per pacco interno	12
Paese di origine	Cina
Quantità di imballaggio GS1	1