

Coltello da Pasticceria, 250 mm, HACCP code: 845257

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, detersivi e comuni sostanze chimiche da cucina. Lama di media lunghezza, ampia con bordo seghettato.

Progettato per tagliare torte, pasticcini, strati di pan di Spagna e prodotti da forno.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	250
Colore	Porpora
Lunghezza del manico (mm)	143
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	383
Profondità (mm)	43
Altezza (mm)	21

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845257
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)	2.4

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