

Coltello da Chef, 160 mm, HACCP code: 845332

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. Lama compatta con un bordo leggermente curvo.

Progettato per tritare, affettare, sminuzzare e tritare finemente.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta e piccoli tagli di carne e pesce.

Manico in TPV iniettato con un tocco più morbido e aderente, e una migliore resistenza al calore e ai cambiamenti di temperatura.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	160
Colore	Giallo
Lunghezza del manico (mm)	143
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	293
Profondità (mm)	47
Altezza (mm)	22

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845332
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)	2.3

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