

Coltello da chef, 250 mm, HACCP code: 845448

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 larga con un bordo di taglio leggermente curvato.

Progettato per tagliare, affettare, tritare, porzionare e per compiti di preparazione pesante.

Adatto per grandi verdure, carne, pollame e arrosti.

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)	252
Colore	Giallo
Lunghezza del manico (mm)	143
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	383
Profondità (mm)	58
Altezza (mm)	21

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845448
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)	2.5

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