

Coltello da macellaio, 250 mm, universale code: 845493

Lama in acciaio tedesco con durezza 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo.

Costruzione leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detersivi e sostanze chimiche comuni in cucina. Lama lunga e dritta.

Progettato per rafilare, affettare e lavorare grandi tagli di carne.

Adatto per manzo, maiale, pollame e altri tagli di carne più grandi.

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

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



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	250
Colore	Nero
Lunghezza del manico (mm)	146
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	381
Profondità (mm)	45
Altezza (mm)	22

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845493
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