

Coltello da macellaio, 250 mm, HACCP code: 845509

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 lunga e dritta.

Progettato per tagliare, rifilare, affettare e lavorare grandi pezzi di carne.

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

Manico in TPV iniettato con una sensazione ergonomica più morbida e aderente e una migliore resistenza al calore e ai cambiamenti di temperatura.



SPECIFICAZIONI

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

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845509
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