

Koksmes, 250 mm, HACCP code: 845448

Lemmet gemaakt van Duits staal met een hardheid van 56 HRC voor betrouwbare snijprestaties en langdurig scherptebehoud.

Ontworpen om een hygiënische voedselbereiding te ondersteunen en de risico's van kruisbesmetting te verminderen.

Kleurgecodeerde handgrepen voldoen aan HACCP en voedselveiligheidsvoorschriften.

Lichtgewicht constructie.

Handgreep bestand tegen oliën, vetten, detergents en gangbare keukenchemicaliën. Lang, breed lemmet met licht gebogen snede.

Ontworpen voor hakken, snijden, fijnsnijden, portioneren en zwaar voorbereidingswerk.

Geschikt voor grote groenten, vlees, gevogelte en braadstukken.

Spuitgegoten TPV-handgreep met zachte, antislip grip voor stevige controle onder natte werkomstandigheden.

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.



SPECIFICATIES

Aanpasbaar	Nee
Lengte mes (mm)	252
Kleur	Geel
Lengte handvat (mm)	143
Niet geschikt voor	Magnetrons, Ovens, Vaatwassers
Lengte (mm)	383
Breedte (mm)	58
Hoogte (mm)	21

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369845448
Intrastat-code	82119200
Hoeveelheid per exportkarton	48

Verpakkingstype	Blister
Marketingverpakking per	1
Geschikt voor	Voedselcontact
Dikte (mm)	2.5

Hoeveelheid per binnenpakket	12
Land van herkomst	China
GS1 verpakkingshoeveelheid	1