

Uitbeenmes, 130 mm, HACCP code: 845721

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. Dun lemmet met scherpe spitse punt.

Ontworpen voor uitsnijden, fileren, uitbenen en portioneren. Geschikt voor vlees, gevogelte en nauwkeurig snijwerk rond botten en gewrichten.

Geïnjecteerde TPV-handgreep met een zachtere, ergonomische grip en betere bestendigheid tegen hitte en temperatuurschommelingen.



SPECIFICATIES

Aanpasbaar	Nee
Lengte mes (mm)	134
Kleur	Geel
Lengte handvat (mm)	135
Niet geschikt voor	Magnetrons, Ovens, Vaatwassers
Lengte (mm)	261
Breedte (mm)	36
Hoogte (mm)	19

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369845721
Intrastat-code	82119200
Hoeveelheid per exportkarton	48

Verpakkingstype	Blister
Marketingverpakking per	1
Geschikt voor	Voedselcontact
Dikte (mm)	2.8

Hoeveelheid per binnenpakket	12
Land van herkomst	China
GS1 verpakkingshoeveelheid	1