



HENDI

Tools for Chefs

Tábua de corte HACCP Gastronorm 1/1 code: 826072

Em polietileno de alta densidade (PEAD) 500.

Cumprem as normas HACCP.

Ambos os lados são adequados para cortar.

Podem ser lavadas em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto). Um lado liso e o outro com ranhura.

- + A superfície resiste a cortes e preparações intensas no dia a dia.
- + Design de duas faces permite uso separado para diferentes tarefas de preparação.



Código

Colour

mm

thickness (W)

826072

Preto

530x325

15