

Faca de chef, 250 mm, HACCP code: 845455

Lâmina fabricada em aço alemão com dureza de 56 HRC, para um desempenho de corte fiável e uma longa retenção do fio.

Concebido para facilitar a preparação higiénica de alimentos e reduzir os riscos de contaminação cruzada.

Os cabos com código de cores cumprem as normas HACCP e os regulamentos de segurança alimentar.

Construção leve.

Cabo resistente a óleos, gorduras, detergentes e produtos químicos comuns da cozinha. Lâmina longa e larga com uma borda de corte ligeiramente curva.

Concebido para cortar, fatiar, cortar em cubos, dividir em porções e tarefas pesadas de preparação.

Adequado para vegetais grandes, carne de vaca, aves e assados.

Cabo em TPV moldado por injeção com um toque suave e aderente, para um manuseamento seguro em condições de trabalho húmidas.

Melhor resistência às variações de temperatura do que muitos plásticos convencionais.



ESPECIFICAÇÕES

Ajustável	Não
Comprimento da lâmina (mm)	252
Cor	Vermelho
Comprimento do cabo (mm)	143
Não adequado para	Micro-ondas, Fornos, Máquina de lavar louça
Comprimento (mm)	383
Largura (mm)	58
Altura (mm)	21

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369845455
Código Intrastat	82119200
Quantidade por caixa de exportação	48

Tipo de embalagem	Blister
Quantidade de embalagem de marketing	1
Adequado para	Contacto alimentar
Espessura (mm)	2.5

Quantidade por embalagem interna	12
País de origem	China
Quantidade de embalagem do GS1	1