



HENDI

Tools for Chefs

Faca de talho, 250 mm, HACCP code: 845516

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 reta.

Projetado para cortar, aparar, fatiar e processar grandes cortes de carne.

Adequado para carne de vaca, porco, aves e outros cortes de carne maiores.

Cabo em TPV moldado por injeção, com um toque ergonómico mais suave e aderente e maior resistência ao calor e às variações de temperatura.



ESPECIFICAÇÕES

Ajustável	Não
Comprimento da lâmina (mm)	250
Cor	Vermelho
Comprimento do cabo (mm)	146
Não adequado para	Micro-ondas, Fornos, Máquina de lavar louça
Comprimento (mm)	381
Largura (mm)	45
Altura (mm)	22

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369845516
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