



HENDI

Tools for Chefs

Faca para desossar, 130 mm, HACCP code: 845745

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 fina com ponta afiada. Projetado para tarefas de aparar, cortar em filetes e desossar.

Adequado para carne, aves e corte preciso em torno de ossos e articulações.

Cabo injetado em TPV com um toque ergonómico mais macio e aderente e melhor resistência ao calor e a mudanças de temperatura.



ESPECIFICAÇÕES

Ajustável	Não
Comprimento da lâmina (mm)	134
Cor	Verde
Comprimento do cabo (mm)	135
Não adequado para	Micro-ondas, Fornos, Máquina de lavar louça
Comprimento (mm)	261
Largura (mm)	36
Altura (mm)	19

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369845745
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)	2.8

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