

Нож поварской code: 844212

Все ножи сделаны из высококачественной немецкой углеродистой стали

Специальный хирургический сплав из хром-молибден-ванадиевой стали X50CrMoV15 гарантирует следующие качества:

- превосходные режущие качества
- очень острое и прочное лезвие
- легко затачиваются
- устойчивы к загрязнению

Процесс производства состоит из 50 этапов. Прецизионное изготовление, шлифовка и полировка обеспечивают идеальное режущее лезвие

Соответствуют гигиеническим нормам HACCP, уникальная конструкция рукоятки не допускает накопления пищевых остатков в местах соединения с лезвием

Каждый нож упакован в отдельном эстетическом блистере

Изготовлены методом горячейковки из одного куска стали

Каждый нож упакован в отдельную блистерную упаковку



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина лезвия (мм)	200
Цвет	черный
Длина ручки (мм)	135
длина (мм)	335
ширина (мм)	20
высота (мм)	48

ТРАНСПОРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

EAN	8711369844212
Код Intrastat	82119200
Количество на экспортную коробку	24
Единицы продаж на паллет	1176
Длина экспортной коробки (мм)	475
Ширина экспортной коробки (мм)	210

тип упаковки	Блистер
Маркетинг объёма упаковки	1
толщина (мм)	3.3

Высота экспортной коробки (мм)	225
Пластиковая упаковка (грамм)	20
Количество на внутренний пакет	12
Страна происхождения	Китай
Количество упаковки GS1	1
Вес брутто (кг)	0.29



HENDI

Tools for Chefs

Длина внутренней
упаковки (мм)

455

Ширина упаковки

195

Вес нетто (кг)

0.24