

Вилка для мяса code: 844229

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)	150
Цвет	черный
Длина ручки (мм)	135
длина (мм)	285
ширина (мм)	20
высота (мм)	25

ТРАНСПОРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

EAN	8711369844229
Код Intrastat	82119200
Количество на экспортную коробку	24
Единицы продаж на паллет	1848
Длина экспортной коробки (мм)	385
Ширина экспортной коробки (мм)	190

тип упаковки	Блистер
Маркетинг объёма упаковки	1
толщина (мм)	9

Высота экспортной коробки (мм)	230
Пластиковая упаковка (грамм)	15
Количество на внутренний пакет	12
Страна происхождения	Китай
Количество упаковки GS1	1
Вес брутто (кг)	0.19



HENDI

Tools for Chefs

Длина внутренней
упаковки (мм)

370

Ширина упаковки

170

Вес нетто (кг)

0.154