

Нож мясницкий code: 844311

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)	250
Цвет	черный
Длина ручки (мм)	130
длина (мм)	380
ширина (мм)	20
высота (мм)	30

ТРАНСПОРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

EAN	8711369844311
Код Intrastat	82119200
Количество на экспортную коробку	24
Единицы продаж на паллет	1344
Длина экспортной коробки (мм)	465
Ширина экспортной коробки (мм)	195

тип упаковки	Блистер
Маркетинг объёма упаковки	1
толщина (мм)	2.7

Высота экспортной коробки (мм)	225
Пластиковая упаковка (грамм)	20
Количество на внутренний пакет	12
Страна происхождения	Китай
Количество упаковки GS1	1
Вес брутто (кг)	0.22



HENDI

Tools for Chefs

Длина внутренней
упаковки (мм)

450

Ширина упаковки

180

Вес нетто (кг)

0.17