Hackmesser, 180 mm, HACCP code: 845530

Klinge aus deutschem Stahl mit einer Härte von 56 HRC für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit.
Entwickelt, um eine hygienische Lebensmittelzubereitung zu unterstützen und das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren.
Farbkodierte Griffe entsprechen den HACCP- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften.
Leichte Konstruktion.
Griff beständig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Breite, strapazierfähige Klinge.
Entwickelt zum Hacken von Fleisch, Geflügel, Knochen und großen Gemüsen.
Geeignet für intensive Vorbereitung und Portionierungsarbeiten.
Spritzgegossener PP-Griff für den strapazierfähigen Alltagsgebrauch.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein	Verpackungsart	Blister
Länge Messer (mm)	173	Verpackungsmenge vermarktet	1
Farbe	Gelb	Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Grifflänge (mm)	155	Dicke (mm)	3.5
Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler		
Länge (mm)	327		
Tiefe (mm)	91		
Höhe (mm)	23		

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369845530	Menge pro innerem Paket	12
Intrastat-Nummer	82119200	Ursprungsland	China
Menge pro Exportkarton	24	GS1-Verpackungsmenge	1