HENDI
Tools for Chefs

Santokumesser code: 844274

Alle Messer der Serie sind aus hoch kohlenstoffhaltigem deutschem Edelstahl. Dieser speziell legierte Chrom-Molydän-Vanadium-Stahl X50CrMoV15 garantiert folgende Eigenschaften: rasiermesserscharf, langlebiger Klingengrat, der Grat der Klinge ist einfach zu erhalten, hohe Korrosionsbeständigkeit. Jedes Messer durchläuft 50 Produktionsstufen: in traditioneller Handwerkskunst, kombiniert mit modernster Maschinentechnik wird jedes Messer so lange geschliffen und poliert, bis die Klinge und deren Grat in den richtigen Winkel gebracht wurden. Der Handgriff vereint Eleganz, Balance und Sicherheit und ermöglicht ein präzises Handling. Jedes Messer ist einzeln in einem PET-Blister verpackt.



SPEZIFIKATIONEN

Länge Messer (mm)	180	Verpackungsart	Blister
Farbe	Schwarz	Verpackungsmenge vermarktet	1
Grifflänge (mm)	130	Dicke (mm)	3
Länge (mm)	310		
Tiefe (mm)	20		
Höhe (mm)	50		

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369844274	Export-Kartonhöhe (mm)	233
Intrastat-Nummer	82119200	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	22
Menge pro Exportkarton	24	Menge pro innerem Paket	12
Verkaufseinheiten pro Palette	1728	Ursprungsland	China
Exportkartonlänge (mm)	375	GS1-Verpackungsmenge	1
Exportkartonbreite (mm)	200	Bruttogewicht (kg)	0.238
(Innere) Verpackungslänge (mm)	363	Nettogewicht (kg)	0.202

HENDI
Tools for Chefs

Verpackungsbreite (mm)	183