

Kochmesser code: 844212

Alle Messer der Serie sind aus hoch kohlenstoffhaltigem deutschem Edelstahl. Dieser speziell legierte Chrom-Molybdän-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 Maschinenteknik 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)	200
Farbe	Schwarz
Grifflänge (mm)	135
Länge (mm)	335
Tiefe (mm)	20
Höhe (mm)	48

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369844212
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	24
Verkaufseinheiten pro Palette	1176
Exportkartonlänge (mm)	475
Exportkartonbreite (mm)	210
(Innere) Verpackungslänge (mm)	455

Verpackungsart	Blister
Verpackungsmenge vermarktet	1
Dicke (mm)	3.3

Export-Kartonhöhe (mm)	225
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	20
Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	0.29
Nettogewicht (kg)	0.24



HENDI

Tools for Chefs

Verpackungsbreite
(mm)

195
