

PINZA QUITAESPINAS KAPABASHI / KAPABASHI FISH BONE TWEEZER

Ref. P/34040

Código Barras / Bar Code: 8436020340406

HS CODE: 82152010



Descripción: <https://www.100x100chef.com/es/producto-chef/295-30/pinza-quitaespinas-kapabashi>

Las pinzas quitaespinas, con su corte inclinado, permite trabajar con la mano en posición natural y estirar la espina en la dirección correcta ayudando a realizar un trabajo eficiente y delicado con el pescado. Perfecto ajuste y puntas limadas para poder coger las pequeñas espinas sin que se resbalen.

Description: <https://www.100x100chef.com/en/product-chef/295-30/product-info>

The angled cut of the fish bone pliers allows you to work with your hand in a natural position and stretch the bone in the right direction, helping you to work efficiently and delicately with the fish. Perfect fit and filed tips for gripping small bones without slipping.

Material: Acero inoxidable /Stainless steel

Unidades caja / Units per Box: 1

Peso Neto / Net Weight: 0,04 kg.

Dimensiones Producto / Size: 12 cm.

Cocina sin Límites SL declara / Cocina sin Límites SL declares: Que este producto ha sido certificado por su fabricante para el uso en contacto con los alimentos. Reglamento europeo 1935/2004 del 27 de octubre de 2004 relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos / *That this product have een certified by their manufacturer for use in contact with food. European Regulation 1935/2004 of October 27th, 2004 related to material and articles intended to come into contact with human food.*

*Analytical results got on BAIRD DV 6E direct emission spectrometer (results in percentage):
Chrome 12,497; Carbon 0,143; Manganese 0,619; Sulfur 0,016; Nickel 0,101; Phosphorus 0,021;
Silica 0,275.*

Angel Salvador

Director and Quality Manager