HENDI
Tools for Chefs

Leivanuga, 200 mm, HACCP

code: 845219

Saksa terasest valmistatud tera, mille kõvadus on 56 HRC, tagab usaldusväärse lõikevõime ja pikaajalise teravuse.
Mõeldud hügieenilise toidu käitlemise toetamiseks ja ristsaastumise riski vähendamiseks.
Värvikoodiga käepidemed vastavad HACCP põhimõtetele ja toiduohutuse nõuetele.
Kerge konstruktsioon.

Käepide on vastupidav õlidele, rasvadele, puhastusvahenditele ja tavapärastele köögikemikaalidele.
Pikk sakilise teraga nuga.
Sobib leiva ja pagaritoodete viilutamiseks.
Sobib koorikleiva, baguette'ide, kookide ja kondiitritoodete lõikamiseks.
Survevalatud TPV-käepide on pehmema, parema haardega ning vastupidavam kuumusele ja temperatuurimuutustele.

- Sakiline tera lõikab puhtalt läbi krõbeda kooriku, pehmet sisu muljumata.
- HACCP värvikoodiga käepide vähendab ristsaastumise riski.
- Kerge konstruktsioon aitab vähendada käe väsimist igapäevasel kasutamisel.
- Tera kõvadus 56 HRC tagab hea tasakaalu teravuse ja vastupidavuse vahel.



Kood	Thickness	blade length	length (W)
845219	0.9	208	340