HENDI
Tools for Chefs

Santoku nuga, 180 mm, HACCP code: 845301

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.
Lai Santoku-tera kergelt kaarduva Granton lõikeservaga.
Lai tera hõlbustab toiduainete tõstmist lõikelaualt.
Sobib viilutamiseks, hakkimiseks ja kuubikuteks lõikamiseks.
Sobib köögiviljade, maitserohelise, liha ja kala töötlemiseks.
Survevalatud TPV-käepide on pehmema, parema haardega ning vastupidavam kuumusele ja temperatuurimuutustele.

- Granton tera aitab vältida toidu kleepumist tera külge.
- 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)
845301	2.4	172	295