HENDI
Tools for Chefs

Kokanuga, 160 mm, HACCP

code: 845332

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.
Kompaktne, kergelt kaarduva teraga nuga.
Sobib hakkimiseks, viilutamiseks, kuubikuteks lõikamiseks ja peenestamiseks.
Sobib köögiviljade, maitserohelise, puuviljade ning väiksemate liha- ja kalatükkide töötlemiseks.
Survevalatud TPV-käepide on pehmema, parema haardega ning vastupidavam kuumusele ja temperatuurimuutustele.

- 160 mm tera tagab suurepärase kontrolli täpsetel ettevalmistustöödel.
- 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)
845332	2.3	160	293