HENDI
Tools for Chefs

Kokanuga, 250 mm, HACCP

code: 845455

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, lai tera kergelt kaardus lõikeservaga.
Mõeldud hakkimiseks, viilutamiseks, kuubikuteks lõikamiseks, jaotamiseks ning suure töökoormusega ettevalmistustöödeks.
Sobib suurte köögiviljade, liha, linnuliha ja praetükkide töötlemiseks.
Survevalu teel valmistatud TPV-käepide tagab pehme ja kindla haarde ka niisketes töötingimustes.
Parem vastupidavus temperatuurimuutustele kui paljudel tavalistel plastikmaterjalidel.

- 250 mm tera võimaldab tõhusalt töödelda suuremaid toiduaineid ja lihatükke.
- HACCP värvikoodiga käepide aitab vähendada ristsaastumise riski.
- Survevalu teel valmistatud käepide ühendab kindla haarde ja mugava igapäevase kasutamise.
- 56 HRC tera kõvadus tagab hea tasakaalu teravuse ja vastupidavuse vahel.
- Kerge konstruktsioon aitab vähendada käe väsimist igapäevasel kasutamisel.



Kood	Thickness	blade length	length (W)
845455	2.5	252	383