HENDI
Tools for Chefs

Kondiitrinuga, 350 mm, HACCP code: 845622

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 sile tera.

Sobib kookide, kondiitritoodete ja magustoitude viilutamiseks, portsjoniteks jaotamiseks ning tasandamiseks.
Sobib õrnade pagaritoodete täpseks ja puhtaks lõikamiseks.
Survevalu teel valmistatud TPV-käepide tagab pehme ja kindla haarde ka niisketes töötingimustes.
Parem vastupidavus temperatuuri muutustele kui paljudel tavalistel plastikmaterjalidel.

- Pikk tera võimaldab pagaritooteid sujuvalt viilutada ja ühtlaselt tasandada.
- 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)
845622	2.2	350	490