



HENDI

Tools for Chefs

Konditormesser, 250 mm, HACCP code: 845257

Klinge aus deutschem Stahl mit einer Härte von 56 HRC für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit. Entwickelt, um eine hygienische Lebensmittelzubereitung zu unterstützen und das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren.

Farbkodierte Griffe entsprechen den HACCP- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften.

Leichte Konstruktion.

Griff beständig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Mittellange, breite Klinge mit Wellenschliff.

Entwickelt zum Schneiden von Kuchen, Gebäck, Biskuitböden und Backwaren.

Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen als viele Standardkunststoffe.

- + Die gezackte Kante sorgt für saubere Schnitte bei empfindlichen Backwaren.
- + Der farbcodierte Griff nach HACCP-Standards verringert das Risiko einer Kreuzkontamination.
- + Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
- + Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.
- + Die leichte Bauweise trägt dazu bei, Ermüdungserscheinungen im täglichen Gebrauch zu verringern.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845257	2.4	250	383