



# HENDI

Tools for Chefs

## Kochmesser, 160 mm, HACCP code: 845363

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. Kompakte Klinge mit leicht gebogener Kante.

Entwickelt zum Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst und kleinere Fleisch- und Fischstücke.

Eingespritzter TPV-Griff mit einem weicheren, griffigeren ergonomischen Gefühl und besserer Widerstandsfähigkeit gegenüber Hitze und Temperaturschwankungen.

- + 160 mm Klingenlänge bietet exzellente Kontrolle für feine Vorbereitungsarbeiten.
- + Der HACCP-farbkodierte Griff reduziert das Risiko einer Kreuzkontamination.
- + Die leichte Konstruktion hilft, Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu verringern.
- + Die Klingenhärte von 56 HRC bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



| Code   | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845363 | 2.3       | 160          | 293        |