



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser, 200 mm, HACCP code: 845417

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. Breite Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt zum Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst, Fleisch und Fisch.

Eingespritzter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischen Gefühl und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.

- + 200 mm Klingenlänge unterstützt vielseitige tägliche Vorbereitungsarbeiten.
- + Der farbkodierte HACCP-Griff reduziert das Risiko einer Kreuzkontamination.
- + Die leichte Konstruktion hilft, Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu verringern.
- + 56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845417	2.4	205	335