



HENDI

Tools for Chefs

Lachsmesser, 300 mm, HACCP code: 845592

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. Lange, schmale Klinge mit Grantonschliff.

Konzipiert für feines Schneiden, Filetieren und Portionieren. Geeignet für Lachs, Schinken und andere zarte Fisch- und Fleischsorten.

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

- + Die Granton-Kante verhindert, dass Zutaten an der Klinge haften bleiben.
- + Der farbcodierte HACCP-Griff reduziert das Risiko der Kreuzkontamination.
- + Die leichte Bauweise trägt dazu bei, Ermüdungserscheinungen im Alltag zu verringern.
- + Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845592	1.5	308	442