



HENDI

Tools for Chefs

Konditormesser, 350 mm, HACCP code: 845622

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 und glatte Klinge.

Entwickelt zum Schneiden, Portionieren und Glattstreichen von Kuchen, Gebäck und Desserts.

Geeignet für empfindliches Gebäck, das saubere, präzise Schnitte erfordert.

Spritzgegossener TPV-Griff mit weicher, rutschfester Oberfläche für sicheren Halt auch bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen als viele herkömmliche Kunststoffe.

- + Lange Klinge unterstützt gleichmäßiges Schneiden und sauberes Glattstreichen von Backwaren.
- + HACCP-farbkodierter Griff reduziert Risiken der Kreuzkontamination.
- + Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
- + 56 HRC Klingenhärte balanciert Schärfe und Langlebigkeit.
- + Leichte Konstruktion hilft, die Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu reduzieren.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845622	2.2	350	490