HENDI
Tools for Chefs

Séfkés, 250 mm, univerzális code: 845431

A penge német acélból készült, 56 HRC keménységgel a megbízható vágási teljesítmény és a hosszú éltartam érdekében.
Könnyű szerkezet.
Olajokkal, zsírokkal, mosószerekkel és általános konyhai vegyszerekkel szemben ellenálló fogantyú. Hosszú, széles penge enyhén ívelt vágóéllel.

Aprításhoz, szeleteléshez, kockázáshoz, részletezéshez és nehéz előkészítő munkákhoz tervezve.
Alkalmas nagy zöldségek, hús, baromfi és sült ételek készítéséhez.
TPV injektált nyél puhább, fogósabb ergonomikus érzettel és jobb hő- és hőmérséklet-változás elleni ellenállással.

- A 250 mm-es penge hossza támogatja az erőteljes aprítást és a hosszú szeletelési mozdulatokat.
- A Bactiproof fogantyú támogatja a higiénikus és megbízható konyhai kezelést.
- A könnyű kialakítás segít csökkenteni a fáradtságot a mindennapi használat során.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
845431	2.5	250	383