HENDI
Tools for Chefs

Séfkés, 250 mm, HACCP code: 845455

A penge 56 HRC keménységű német acélból készült a megbízható vágási teljesítmény és a hosszú éltartam érdekében.
Úgy tervezték, hogy támogassa a higiénikus élelmiszer-előkészítést és csökkentse a keresztszennyeződés kockázatát.
Színkódolt fogantyúk megfelelnek a HACCP és az élelmiszerbiztonsági előírásoknak.
Könnyű szerkezet.
A fogantyú ellenáll az olajoknak, zsíroknak, mosószereknek és a konyhában gyakran használt vegyi anyagoknak. Hosszú, széles penge enyhén ívelt vágóéllel.
Aprításhoz, szeleteléshez, kockázáshoz, részletezéshez és nehéz előkészítő munkákhoz tervezve.
Alkalmas nagy zöldségek, hús, baromfi és sült ételek készítéséhez.
Fröccsöntött TPV nyél puha, tapadásmentes érzéssel a biztos kezelés érdekében nedves munkakörülmények között.
Jobb ellenállás a hőmérsékletváltozásokkal szemben, mint sok szabványos műanyag.

- A 250 mm-es pengeméret lehetővé teszi a nagyobb hozzávalók és húsdarabok hatékony előkészítését.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a kereszt-szennyeződés kockázatát.
- Fröccsöntött nyél, amely biztos fogást és mindennapi kényelmet biztosít.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.
- A könnyű szerkezet segít csökkenteni a fáradtságot a mindennapi használat során.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
845455	2.5	252	383