HENDI
Tools for Chefs

Lazackés, 300 mm, HACCP

code: 845578

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, keskeny penge Granton éllel.
Kifejezetten finom szeleteléshez, filézéshez és adagoláshoz tervezett.
Alkalmas lazachoz, sonkához és más finom halakhoz és húsokhoz.
Befecskendezett TPV fogantyú, amely puhább, jobb fogású ergonomikus érzést nyújt, és jobban ellenáll a hőnek és a hőmérséklet-változásoknak.

- A Granton él segít megakadályozni, hogy a hozzávalók a pengéhez tapadjanak.
- A HACCP színkódolt fogantyú csökkenti a keresztszennyeződés kockázatát.
- 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)
845578	1.5	308	442