



HENDI

Tools for Chefs

Coltello per Pane, 200 mm, HACCP code: 845226

Lama in acciaio tedesco con durezza di 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo. Progettato per supportare la preparazione igienica degli alimenti e ridurre i rischi di contaminazione incrociata. Le maniglie codificate a colori sono conformi alle normative HACCP e di sicurezza alimentare. Struttura leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detergenti e comuni sostanze chimiche da cucina. Lunga lama con bordo seghettato. Progettato per affettare pane e prodotti da forno. Adatto per pane croccante, baguette, torte e pasticcini. Impugnatura in TPV iniettato con una sensazione ergonomica più morbida e più presa, oltre a una migliore resistenza al calore e alle variazioni di temperatura.

- + Il bordo seghettato taglia pulitamente attraverso le croste senza schiacciare il pane morbido.
- + L'impugnatura codificata a colori HACCP riduce i rischi di contaminazione incrociata.
- + La costruzione leggera aiuta a ridurre l'affaticamento durante l'uso quotidiano.
- + La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
845226	0.9	208	340