



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da Pasticceria, 350 mm, HACCP code: 845622

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. Lama lunga e a bordo liscio.

Progettato per affettare, porzionare e livellare torte, pasticcini e dessert.

Adatto per prodotti da forno delicati che richiedono tagli puliti e precisi.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.

- + La lama lunga supporta il taglio fluido e il livellamento pulito dei prodotti da forno.
- + Il manico codificato a colori HACCP riduce i rischi di contaminazione incrociata.
- + Il manico stampato a iniezione combina una presa sicura con il comfort quotidiano.
- + La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.
- + La costruzione leggera aiuta a ridurre l'affaticamento durante l'uso quotidiano.



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