



HENDI

Tools for Chefs

Broodmes, 200 mm, universeel code: 845202

Lemmet gemaakt van Duits staal met een hardheid van 56 HRC voor betrouwbare snijprestaties en langdurig scherptebehoud.

Lichtgewicht constructie.

Handvat bestand tegen oliën, vetten, wasmiddelen en gangbare keukenchemicaliën. Lang lemmet met gekartelde snede.

Ontworpen voor het snijden van brood en bakkerijproducten. Geschikt voor brood met harde korst, baguettes, cakes en gebak.

Spuitgegoten TPV-handgreep met zachte, antislip grip voor stevige controle onder natte werkomstandigheden.

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.

- + Gekartelde snede snijdt schoon door korsten zonder zacht brood plat te drukken.
- + Spuitgegoten handgreep combineert stevige grip met dagelijks comfort.
- + Lichte constructie helpt vermoeidheid tijdens dagelijks gebruik te verminderen.
- + De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpte en duurzaamheid.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845202	1.9	200	340