



HENDI

Tools for Chefs

Broodmes, 200 mm, HACCP

code: 845219

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

Ontworpen om een hygiënische voedselbereiding te ondersteunen en de risico's van kruisbesmetting te verminderen.

Kleurgecodeerde handgrepen voldoen aan HACCP en voedselveiligheidsvoorschriften.

Lichtgewicht constructie.

Handgreep bestand tegen oliën, vetten, detergents 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.

Geïnjecteerde TPV-handgreep met een zachtere, ergonomische grip en betere bestendigheid tegen hitte en temperatuurschommelingen.

- + Gekartelde snede snijdt schoon door korsten zonder zacht brood plat te drukken.
- + HACCP-kleurcodehandgreep helpt het risico op kruisbesmetting te verminderen.
- + De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpheid en duurzaamheid.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845219	0.9	208	340