



HENDI

Tools for Chefs

Santoku mes, 180 mm, universeel code: 845264

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. Breed lemmet met een licht gebogen Granton-snede.

Het brede lemmet ondersteunt snel hakken en eenvoudig opscheppen vanaf de snijplank.

Ontworpen voor snijden, hakken en blokjes snijden.

Geschikt voor groenten, kruiden, vlees en vis.

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

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.

- + Granton-snede helpt voorkomen dat ingrediënten aan het lemmet blijven kleven.
- + Spuitgegoten handgreep combineert stevige grip met dagelijks comfort.
- + Lichte constructie draagt bij aan comfortabel gebruik gedurende de hele werkdag.
- + De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpte en duurzaamheid.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845264	2.4	172	295