



HENDI

Tools for Chefs

Santokumes, 180 mm, HACCP code: 845301

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

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. Breed lemmet met een licht gebogen Granton-snede.

Het brede lemmet ondersteunt het eenvoudig verplaatsen van ingrediënten van de snijplank.

Ontworpen voor snijden, hakken en blokjes snijden.

Geschikt voor groenten, kruiden, vlees en vis.

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

+ Granton-snede helpt voorkomen dat ingrediënten aan het lemmet blijven kleven.

+ HACCP-kleurcodehandgreep helpt het risico op kruisbesmetting te verminderen.

+ De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpte en duurzaamheid.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845301	2.4	172	295