



HENDI

Tools for Chefs

Koksmes, 160 mm, universeel code: 845318

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. Compact lemmet met een licht gebogen snede.

Ontworpen voor hakken, snijden, blokjes snijden, trimmen en nauwkeurige voorbereidende werkzaamheden.

Geschikt voor groenten, kruiden, fruit en kleinere stukken vlees en vis.

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

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.

- + Lemmetlengte van 160 mm biedt uitstekende controle bij nauwkeurig snijwerk.
- + 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)
845318	2.3	160	293