



HENDI

Tools for Chefs

Koksmes, 250 mm, universeel code: 845431

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, breed lemmet met licht gebogen snede.

Ontworpen voor hakken, snijden, fijnsnijden, portioneren en zwaar voorbereidingswerk.

Geschikt voor grote groenten, vlees, gevogelte en braadstukken.

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

- + Lemmetlengte van 250 mm ondersteunt krachtig hakken en lange snijbewegingen.
- + Bactiproof-handgreep ondersteunt hygiënisch en betrouwbaar gebruik in de keuken.
- + Lichtgewicht 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)
845431	2.5	250	383