

Hakmes, 180 mm, HACCP code: 845530

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. Breed, zwaar lemmet.

Ontworpen voor het hakken van vlees, gevogelte, botten en grote groenten.

Geschikt voor intensief voorbereidingswerk en portioneren.

Spuitgegoten PP-handgreep voor duurzaam dagelijks gebruik.

-  Het zware lemmet ondersteunt krachtig hakken van vlees, gevogelte en botten.
-  HACCP-kleurcodehandgreep helpt het risico op kruisbesmetting te verminderen.
-  Spuitgegoten handgreep combineert stevige grip met dagelijks comfort.
-  De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpheid en duurzaamheid.
-  Lichte constructie helpt vermoeidheid tijdens dagelijks gebruik te verminderen.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845530	3.5	173	327