



HENDI

Tools for Chefs

Zalmmes, 300 mm, universeel code: 845561

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, smal lemmet met Granton-snede.

Ontworpen voor fijn snijden, fileren en portioneren.

Geschikt voor zalm, ham en andere delicate vis- en vleessoorten.

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.
- + 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)
845561	1.5	308	442