



HENDI

Tools for Chefs

Zalmmes, 300 mm, HACCP code: 845585

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. Lang, smal lemmet met Granton-snede.

Ontworpen voor fijn snijden, filteren 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.
- + HACCP-kleurcodehandgreep helpt het risico op kruisbesmetting te verminderen.
- + De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpheid en duurzaamheid.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845585	1.5	308	442