



HENDI

Tools for Chefs

Gebakmes, 350 mm, universeel code: 845615

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. Lange, smalle lemmet met een gladde rand en een afgeronde punt.

Ontworpen voor snijden, portioneren en egaliseren van taarten, gebak en desserts.

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

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.

- + Lang lemmet voor soepel snijden en nauwkeurig egaliseren van gebak.
- + 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)
845615	2.2	350	490