

Banketbakkersmes, 350 mm, HACCP code: 845622

Lemmet gemaakt van Duits staal met een hardheid van 56 HRC voor betrouwbare snijprestaties en langdurig scherptebehoud.

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 en gladgeslepen lemmet.

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

Geschikt voor delicate gebakken producten die schone, nauwkeurige sneden vereisen.

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

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.

-  Het lange lemmet maakt soepel snijden en nauwkeurig egaliseren van bakproducten mogelijk.
-  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 scherpte en duurzaamheid.
-  Lichte constructie helpt vermoeidheid tijdens dagelijks gebruik te verminderen.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845622	2.2	350	490