



HENDI

Tools for Chefs

Uitbeenmes, 150 mm, universeel code: 845752

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. Dun lemmet met scherpe spitse punt.

Ontworpen voor uitsnijden, fileren, uitbenen en portioneren. Geschikt voor vlees, gevogelte en nauwkeurig snijwerk rond botten en gewrichten.

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

Betere bestendigheid tegen temperatuurschommelingen dan veel standaard kunststoffen.

- + Langere lemmet ondersteunt efficiënt trimmen en uitbenen van grotere stukken.
- + 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)
845752	2.8	159	286