



HENDI

Tools for Chefs

Uitbeenmes 150 mm, HACCP code: 845776

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, detergenten 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.

- + Langer lemmet ondersteunt efficiënt trimmen en uitbenen van grotere stukken.
- + 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)
845776	2.8	159	286