HENDI
Tools for Chefs

Hackbeil, 180 mm, universal code: 845523

Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit.
Leichte Konstruktion.
Griff widerstandsfähig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Breite, strapazierfähige Klinge.

Entwickelt zum Hacken von Fleisch, Geflügel, Knochen und großen Gemüsesorten.
Geeignet für intensive Vorbereitungs- und Portionierungsarbeiten.
Spritzgegossener-PP-Griff für langlebigen täglichen Gebrauch.



- Heavy-duty Klinge unterstützt kraftvolles Hacken von Fleisch, Geflügel und Knochen.
- Der Bactiproof-Griff unterstützt eine hygienische und zuverlässige Küchenhandhabung.
- Leichte Bauweise hilft, Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu reduzieren.
- 56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.

Code	Thickness	blade length	length (W)
845523	3.5	173	327