HENDI
Tools for Chefs

Hackmesser, 180 mm, HACCP code: 845547

Klinge aus deutschem Stahl mit einer Härte von 56 HRC für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit.
Entwickelt, um eine hygienische Lebensmittelzubereitung zu unterstützen und das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren.
Farbkodierte Griffe entsprechen den HACCP- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften.
Leichte Konstruktion.
Griff beständig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Breite, strapazierfähige Klinge.
Entwickelt zum Hacken von Fleisch, Geflügel, Knochen und großen Gemüsen.
Geeignet für intensive Vorbereitung und Portionierungsarbeiten.
Spritzgegossener PP-Griff für den strapazierfähigen Alltagsgebrauch.

- Die robuste Klinge ermöglicht kraftvolles Zerkleinern von Fleisch, Geflügel und Knochen.
- HACCP-farbkodierter Griff verringert das Risiko einer Kreuzkontamination.
- Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
- Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.
- Leichtbauweise hilft, Ermüdung bei alltäglichem Gebrauch zu verringern.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845547	3.5	173	327