



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser 200 mm, geschmiedet code: 783733

Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte.

Klassische geschmiedete Messerserie aus einem einzigen Stück Edelstahl.

Gut ausgewogenes Design unterstützt stabile, kontrollierte Nutzung.

Abgerundeter Kropf.

Griff aus strapazierfähigem POM.

3 Edelstahlnieten sichern den Griff fest an der Klinge.

Klassisches Design, geeignet für offene Küchen und Buffets.

Breite Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt für Tätigkeiten wie Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst, Fleisch und Fisch.

- + Die Klingenlänge von 200 mm unterstützt vielseitige alltägliche Vorbereitungsarbeiten.
- + Das geschmiedete Messerdesign sorgt für eine ausgewogene Balance und ein solides Schneidgefühl.
- + Abgerundeter Handschutz verbessert Komfort und Kontrolle bei längerem Gebrauch.
- + 56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783733	2.8	210	332