



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser 250 mm, geschmiedet code: 783740

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. Lange, breite Klinge mit leicht geschwungener Schneidkante.

Entwickelt für Hacken, Schneiden, Würfeln, Portionieren und schwere Vorbereitungsaufgaben.

Geeignet für Rind, Schwein, Geflügel, Braten, Melonen und Kohl.

- + Die Klingenlänge von 250 mm unterstützt kraftvolles Hacken und lange Schneidbewegungen.
- + Das geschmiedete Messerdesign bietet ein solides, gut ausbalanciertes Gefühl beim Schneiden.
- + Ein abgerundeter Kropf verbessert Komfort und Kontrolle bei längerer Verwendung.
- + 56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783740	2.7	260	385