



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser 150 mm, geschmiedet code: 783757

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.

Kompakte Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt für präzises Schneiden, Hacken, Trimmen und feine Vorbereitungsaufgaben.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst und kleinere Fleischstücke.

- + Die Klingenlänge von 150 mm bietet eine ausgezeichnete Kontrolle für empfindliche Vorbereitungsarbeiten.
- + Das geschmiedete Messerdesign bietet ein solides, gut ausbalanciertes Gefühl beim Schneiden.
- + Der abgerundete Kopf verbessert den Komfort und die Kontrolle bei längerer Nutzung.
- + 56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.

Code	Thickness	blade length	length (W)
783757	2.6	150	277