



# HENDI

Tools for Chefs

## Schälmesser 100 mm, geschmiedet code: 783764

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.

Gerade Klinge mit einer feinen Spitze.

Entworfen zum Schälen, Trimmen, Schneiden und für detaillierte Schneidarbeiten.

Geeignet für Knollen, Früchte, Gemüse, Kräuter und Garnierarbeiten.

- + Kompakte Klingenform unterstützt präzise Kontrolle bei empfindlichen Vorbereitungsaufgaben.
- + Geschmiedetes Messerdesign sorgt für ein festes, gut ausbalanciertes Gefühl beim Schneiden.
- + Abgerundeter Griff verbessert den Komfort und die Kontrolle bei längerem Gebrauch.
- + Die Klingenhärte von 56 HRC bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



| Code   | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 783764 | 1.8       | 108          | 212        |