

Ausbeinmesser 150 mm, geschmiedet code: 783771

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.
Dünne Klinge mit glatter Schneide.
Die scharfe, spitz zulaufende Spitze unterstützt präzises Schneiden nahe an Knochen und Gelenken.
Entwickelt für Aufgaben wie Trimmen, Filetieren, Ausbeinen und Portionieren.
Geeignet für Fleisch und Geflügel.

-  Die dünne, schmale Klinge ermöglicht präzises Trimmen und kontrolliertes Schneiden nah an den Knochen.
-  Das geschmiedete Messerdetail bietet ein solides, gut ausbalanciertes Gefühl beim Schneiden.
-  Abgerundetes Polster verbessert Komfort und Kontrolle bei längerem Gebrauch.
-  Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783771	2	160	272