



HENDI

Tools for Chefs

Brotmesser 230 mm, geschmiedet code: 783788

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 Klinge mit Wellenschliff.

Entworfen zum Schneiden von Brot und Backwaren.

Geeignet für Krustenbrot, Baguettes, Kuchen und Gebäck.

- + Gezackte Klinge schneidet sauber durch Krusten, ohne weiches Brot zu zerdrücken.
- + Geschmiedetes Messerdesign bietet ein solides, ausgewogenes Gefühl beim Schneiden.
- + Der abgerundete Kropf verbessert Komfort und Kontrolle bei längerem Gebrauch.
- + Die Klingenhärte von 56 HRC bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783788	2.4	222	337