



HENDI

Tools for Chefs

Tranchiergabel 150 mm, geschmiedet code: 783801

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.
Scharfe und robuste Zinken.
Zum sicheren Fixieren von Fleisch beim Schneiden und Portionieren.
Geeignet für Braten, Geflügel und andere große Fleischstücke.

- + Scharfe Zinken halten das Fleisch fest für präzises Tranchieren und Schneiden.
- + Das geschmiedete Gabeldesign bietet ein solides, ausgewogenes Gefühl während des Gebrauchs.
- + Abgerundeter Kropf verbessert den Komfort und die Kontrolle bei längerer Nutzung.
- + 56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	blade length	length (W)
783801	150	298