



HENDI

Tools for Chefs

Tranchiermesser 200 mm, geschmiedet code: 783818

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.
Die lange, schmale Klinge wurde für präzises Schneiden und Tranchieren entwickelt.
Entwickelt zum Tranchieren, Filetieren und Portionieren von gegartem Fleisch.
Geeignet für Braten, Schinken, Geflügel und andere große Fleischstücke.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	200
Farbe	Schwarz
Grifflänge (mm)	104
Länge (mm)	326
Tiefe (mm)	31
Höhe (mm)	16

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369783818
Intrastat-Nummer	82119200
Menge pro Exportkarton	24

Nicht geeignet für	Mikrowelle, Ofen, Geschirrspüler
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	2.4

Menge pro innerem Paket	12
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1