



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.

- + Die schmale Klingenform hilft, die Reibung beim Schneiden zu reduzieren.
- + Das geschmiedete Messerdesign bietet ein solides, gut ausbalanciertes Gefühl beim Schneiden.
- + Der abgerundete Kropf verbessert den Komfort und die Kontrolle bei längerer Nutzung.
- + 56 HRC Klingenhärte bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783818	2.4	200	326