



HENDI

Tools for Chefs

Lachsmesser 250 mm, geschmiedet code: 783825

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, schmale Klinge mit Grantonschliff.

Entwickelt für präzises Schneiden, Filetieren und Portionieren.

Geeignet für Lachs, Schinken und andere zarte Fisch- und Fleischsorten.

- + Der Granton-Schliff hilft, ein Haften der Zutaten an der Klinge zu verhindern.
- + Das geschmiedete Messerkonzept bietet ein solides, ausgewogenes 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)
783825	2.4	263	378