



HENDI

Tools for Chefs

Universalmesser 150 mm, geschmiedet code: 783832

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.
Gerade, mittelbreite Klinge mit leicht nach innen gebogener Schneide.

Entworfen für das Schneiden, Trimmen, Schälen und Portionieren von Zutaten.

Geeignet für Obst, Gemüse, Sandwiches und kleinere Fleischstücke.



SPEZIFIKATIONEN

Einstellbar	Nein
Länge Messer (mm)	152
Farbe	Schwarz
Grifflänge (mm)	104
Länge (mm)	275
Tiefe (mm)	26
Höhe (mm)	16

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369783832
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