

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.

-  Mittelbreite Klinge balanciert Präzision und Vielseitigkeit für tägliche Vorbereitungsaufgaben.
-  Geschmiedetes Messerkonzept bietet ein solides, ausgewogenes Gefühl beim Schneiden.
-  Der abgerundete Kropf verbessert den Komfort und die Kontrolle bei längerer Nutzung.
-  Die Klingenhärte von 56 HRC balanciert Schärfe und Haltbarkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783832	2.4	152	275