



HENDI

Tools for Chefs

Tomatenmesser 130 mm, geschmiedet code: 783849

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, gerade Klinge mit einer gezackten Kante und einer spitzen Spitze.
Entwickelt zum Schneiden von weichen Früchten und Gemüse.
Geeignet für Tomaten, Zitrusfrüchte, Kiwis und anderes weiches Obst und Gemüse.

- + Die gezackte Kante unterstützt sauberes Schneiden durch empfindliche Schalen.
- + Das geschmiedete Messerdesign bietet ein solides, gut ausbalanciertes Gefühl beim Schneiden.
- + Der abgerundete Kopf 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)
783849	1.7	128	240