



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser 150 mm, gestanzt code: 844489

Klinge aus deutschem Stahl.

Klassische gestanzte Messerserie aus einem Stück Edelstahl.

Gut ausbalancierte Konstruktion für kontrolliertes Arbeiten.

Griff aus robustem POM.

3 Edelstahlnieten befestigen den Griff fest an der Klinge.

Kompakte Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt für präzises Schneiden, Hacken, Trimmen und feine Vorbereitungsaufgaben.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst und kleinere Fleischstücke.

- + Die Klingenlänge von 150 mm bietet eine ausgezeichnete Kontrolle für empfindliche Vorbereitungsarbeiten.
- + Das gestanzte Messerkonzept ermöglicht eine leichte und bequeme Handhabung.
- + Deutsche Stahlklinge behält ihre Schärfe gut für alltägliche Küchenarbeiten.
- + Langlebiger POM-Griff mit Edelstahlnieten bietet einen sicheren Halt während der Nutzung.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844489	2.4	165	285