



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser 200 mm, gestanzt code: 844496

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.

Breite Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt für Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst, Fleisch und Fisch.

- + Die Klingenlänge von 200 mm unterstützt vielseitige tägliche Vorbereitungsarbeiten.
- + Das gestanzte Messerkonzept bietet eine leichte, komfortable Handhabung.
- + Deutsche Stahlklinge behält ihre Schärfe gut für die tägliche Küchenvorbereitung.
- + Robuster POM-Griff mit Edelstahlnieten bietet einen sicheren Halt während des Gebrauchs.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844496	2.4	205	340