



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser 250 mm, gestanzt code: 844502

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. Lange, breite Klinge mit einer leicht geschwungenen Schneide.

Entwickelt für das Hacken, Schneiden, Würfeln, Portionieren und schwere Vorbereitungsaufgaben.

Geeignet für Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Braten, Melonen und Kohl.

- + 250 mm Klingenlänge unterstützt kraftvolles Hacken und lange Schneidbewegungen.
- + Gestanztes Messerdesign bietet leichte, komfortable Handhabung.
- + Deutsche Stahlklinge behält ihre Schärfe gut für die tägliche Küchenvorbereitung.
- + Haltbarer POM-Griff mit Edelstahlnieten bietet einen sicheren Halt während des Gebrauchs.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844502	2.4	250	385