



HENDI

Tools for Chefs

Brotmesser 200 mm, gestanzt code: 844519

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 Klinge mit Wellenschliff.

Die lange Klinge ermöglicht kontrolliertes Schneiden größerer Brote.

Für das Schneiden von Brot und Backwaren konzipiert.

Geeignet für knuspriges Brot, Baguettes, Kuchen und Gebäck.

- + Die gezackte Kante schneidet sauber durch knuspriges Brot, ohne das Laib zu zerdrücken.
- + Gestanztes Messerdesign bietet leichte, komfortable Handhabung.
- + Deutsche Stahlklinge behält die Schärfe gut für die tägliche Nutzung bei.
- + Robuster POM-Griff mit Edelstahlnieten sorgt für einen sicheren Halt während der Nutzung.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844519	2.4	202	322