



HENDI

Tools for Chefs

Hackmesser 150 mm, gestanzt code: 844533

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 und robuste Klinge.

Entwickelt zum Hacken und Schneiden von Fleisch, Geflügel, Knochen und großen Gemüsesorten.

Geeignet für intensive Vorbereitungsaufgaben.

- + Die robuste Klinge liefert zusätzliche Kraft zum Durchtrennen harter Knochen.
- + Das gestanzte Messerkonzept bietet eine leichte, komfortable Handhabung.
- + Deutsche Stahlklinge bleibt bei alltäglichen Küchenarbeiten gut scharf.
- + Haltbarer POM-Griff mit Edelstahlnieten sorgt für einen sicheren Halt während des Gebrauchs.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844533	4.4	160	290