

Ausbeinmesser 150 mm, gestanzt code: 844557

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.

Dünne Klinge mit glatter Schneide.

Die scharfe, spitz zulaufende Spitze unterstützt präzises Schneiden nahe an Knochen und Gelenken.

Entwickelt für Aufgaben wie Trimmen, Filetieren, Ausbeinen und Portionieren.

Geeignet für Fleisch und Geflügel.

-  Die dünne, schmale Klinge ermöglicht präzises Trimmen und kontrolliertes Schneiden nah an den Knochen.
-  Gestanztes Messerdesign bietet leichte, komfortable Handhabung.
-  Deutsche Stahlklinge behält die Schärfe gut für die tägliche Küchenvorbereitung.
-  Strapazierfähiger POM-Griff mit Edelstahlnieten sorgt für einen sicheren Halt während der Nutzung.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844557	2.3	153	273