



# HENDI

Tools for Chefs

## Santokumesser 180 mm, gestanzt code: 844571

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 gebogenem Granton-Schliff.

Breite Klinge unterstützt schnelles Hacken und einfaches Aufnehmen vom Brett.

Entworfen für Schneid-, Hack- und Würfelaufgaben.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Fleisch und Fisch.

- + Die Granton-Schneide hilft, das Anhaften von Zutaten an der Klinge zu verhindern.
- + Gestanztes Messerdesign bietet leichtgewichtige, komfortable Handhabung.
- + Deutsche Stahlklinge behält die Schärfe gut für tägliche Küchenvorbereitungen.
- + Strapazierfähiger POM-Griff mit Edelstahlnieten gewährleistet einen sicheren Halt während des Gebrauchs.



| Code   | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 844571 | 2.3       | 174          | 297        |