



HENDI

Tools for Chefs

Universalmesser 150 mm, gestanzt code: 844588

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.

Gerade, mittelbreite Klinge für vielseitige Schneidaufgaben.

Entwickelt zum Schneiden, Trimmen, Schälen und Portionieren von Zutaten.

Geeignet für Obst, Gemüse, Sandwiches und kleinere Fleischstücke.

- + Mittlere Klingenbreite bietet eine Balance aus Präzision und Vielseitigkeit für tägliche Vorbereitungsarbeiten.
- + Gestanztes Messerkonzept bietet leichte, komfortable Handhabung.
- + Deutsche Stahlklinge behält ihre Schärfe gut für die tägliche Küchenarbeit.
- + Langlebiger POM-Griff mit Edelstahlnieten bietet einen sicheren Halt während des Gebrauchs.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844588	2.3	152	272