



HENDI

Tools for Chefs

Tomatenmesser 130 mm, gestanzt code: 844595

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, gerade Klinge mit einer gezackten Kante und einer spitzen Spitze.

Entwickelt zum Schneiden von weichen Früchten und Gemüse.

Geeignet für Tomaten, Zitrusfrüchte, Kiwis und anderes weiches Obst und Gemüse.

- + Die gezackte Kante unterstützt sauberes Schneiden durch empfindliche Schalen.
- + Gestanztes Messerkonzept bietet leichtgewichtige, komfortable Handhabung.
- + Die Klinge aus deutschem Stahl überzeugt durch eine langanhaltende Schärfe und eignet sich ideal für die tägliche Küchenarbeit.
- + Der haltbare POM-Griff mit Edelstahlnieten bietet während der Benutzung einen sicheren Halt.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844595	1.3	130	236