



HENDI

Tools for Chefs

Brotmesser, 200 mm, universal code: 845202

Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit. Leichte Konstruktion.

Griff widerstandsfähig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien. Lange Klinge mit gezackter Klinge.

Entwickelt zum Schneiden von Brot und Backwaren.

Geeignet für Krustenbrot, Baguettes, Kuchen und Gebäck. Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen als viele Standardkunststoffe.

- + Die gezackte Kante schneidet sauber durch die Kruste, ohne das weiche Brot zu zerdrücken.
- + Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
- + Die leichte Bauweise trägt dazu bei, Ermüdungserscheinungen im täglichen Gebrauch zu verringern.
- + Die Härte der 56-HRC-Klinge sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845202	1.9	200	340