



HENDI

Tools for Chefs

Gebäckmesser, 250 mm, universell code: 845233

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. Mittellanges, breites Messer mit gezackter Klinge.

Zum Schneiden von Kuchen, Gebäck, Biskuitböden und Backwaren.

Injizierter TPV-Griff mit einem weichen, griffigeren ergonomischen Gefühl und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.



Die gezackte Kante sorgt für saubere Schnitte bei empfindlichen Backwaren.



Bactiproof-Griff unterstützt hygienische und zuverlässige Handhabung in der Küche.



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)
845233	2.4	250	383