



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser, 160 mm, universell code: 845318

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. Kompakte Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Geeignet zum Hacken, Schneiden, Würfeln, Putzen und für andere feine Vorbereitungsarbeiten.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst und kleinere Fleisch- und Fischstücke.

Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sichere Handhabung in nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen als viele herkömmliche Kunststoffe.

- + 160 mm Klingenlänge bietet exzellente Kontrolle für feine Vorbereitungsarbeiten.
- + Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
- + Die leichte Bauweise trägt dazu bei, Ermüdungserscheinungen im täglichen Gebrauch zu verringern.
- + 56 HRC Klingenhärte balanciert Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845318	2.3	160	293