



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser, 200 mm, universell code: 845387

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. Breite Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Geeignet zum Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

Geeignet für Gemüse, Kräuter, Obst, Fleisch und Fisch.

Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen als viele Standardkunststoffe.

- + Die Klingenlänge von 200 mm ermöglicht vielseitige Zubereitungsarbeiten im Alltag.
- + 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)
845387	2.4	205	335