



HENDI

Tools for Chefs

Kochmesser, 250 mm, universal code: 845431

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, breite Klinge mit leicht gebogener Schneide.

Entwickelt zum Hacken, Schneiden, Würfeln, Portionieren und für schwere Vorbereitungsarbeiten.

Geeignet für großes Gemüse, Fleisch, Geflügel und Braten. Eingespritzter TPV-Griff mit weicherem, griffigerem ergonomischem Gefühl und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturänderungen.

- + 250 mm lange Klinge unterstützt kraftvolles Hacken und lange Schneidbewegungen.
- + Der Bactiproof-Griff unterstützt die hygienische und zuverlässige Handhabung in der Küche.
- + Die leichte Konstruktion trägt dazu bei, Ermüdungserscheinungen bei der täglichen Nutzung zu reduzieren.
- + 56 HRC Klingenhärte balanciert Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845431	2.5	250	383