



HENDI

Tools for Chefs

Metzgermesser, 200 mm, universal code: 845462

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. Gerade Klinge.

Entwickelt für das Parieren, Schneiden und Verarbeiten von Fleisch.

Geeignet für Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und andere größere Fleischstücke.

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

Bessere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen als viele herkömmliche Kunststoffe.

- + Gerade Klinge unterstützt kontrolliertes Schneiden und Portionieren von Fleischstücken.
- + Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
- + Leichte Konstruktion hilft, Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu reduzieren.
- + 56 HRC Klingenhärte balanciert Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845462	2.9	195	331