



HENDI

Tools for Chefs

Metzgermesser, 250 mm, universal code: 845493

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. Langes und gerades Messer.

Konzipiert zum Parieren, Schneiden und Verarbeiten großer Fleischstücke.

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

Spritzgegossener TPV-Griff mit weicher, rutschfester Oberfläche für sicheren Halt auch bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen als viele herkömmliche Kunststoffe.

- + Lange Klinge unterstützt effizientes Zuschneiden und Portionieren großer Fleischstücke.
- + Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit alltäglichem Komfort.
- + Leichte Konstruktion hilft, Ermüdungserscheinungen bei täglichem Gebrauch zu reduzieren.
- + 56 HRC Klingenhärte balanciert Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845493	2.5	250	381