



HENDI

Tools for Chefs

Lachsmesser, 300 mm, universal code: 845561

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, schmale Klinge mit Grantonschliff.

Konzipiert für feines Schneiden, Filetieren und Portionieren. Geeignet für Lachs, Schinken und andere zarte Fisch- und Fleischsorten.

Eingespritzter TPV-Griff mit einem weicheren, griffigeren ergonomischen Gefühl und besserer Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschwankungen.

- + Die Granton-Kante verhindert, dass Zutaten an der Klinge haften bleiben.
- + Der Bactiproof-Griff unterstützt eine hygienische und zuverlässige Küchenhandhabung.
- + 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)
845561	1.5	308	442