



HENDI

Tools for Chefs

Konditormesser, 350 mm, universal code: 845615

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 einer glatten Schneide und einer abgerundeten Spitze. Konzipiert zum Schneiden, Portionieren und Glattstreichen von Kuchen, Gebäck und Desserts.

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

Bessere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen als viele herkömmliche Kunststoffe.

- + Die lange Klinge ermöglicht ein gleichmäßiges Schneiden und präzises Glattstreichen von Backwaren.
- + Der spritzgegossene Griff kombiniert einen sicheren Halt mit alltäglichem Komfort.
- + Die leichte Konstruktion hilft, Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu reduzieren.
- + Die Klingenhärte von 56 HRC balanciert Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845615	2.2	350	490