



HENDI

Tools for Chefs

Schälmesser, 100 mm, universal code: 845646

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 Präzisionsklinge mit feiner Spitze.

Entworfen für Schäl-, Trimm-, Schneide- und detaillierte Schneidaufgaben.

Geeignet für Knollen, Früchte, Gemüse, Kräuter und Garnierarbeiten.

Spritzgegossener TPV-Griff mit einer weichen, griffigen Haptik für sichere Handhabung bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturänderungen als viele Standardkunststoffe.

- + Die feine, spitze Spitze ermöglicht präzises Trimmen und sorgfältige Vorbereitungsarbeiten.
- + Der spritzgegossene Griff vereint sicheren Halt mit alltäglichem Komfort.
- + 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)
845646	1.3	100	204