



HENDI

Tools for Chefs

Ausbeinmesser, 130 mm, universal code: 845714

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. Dünne Klinge mit einer scharfen, spitzen Spitze.

Konzipiert für das Trimmen, Filetieren, Entbeinen und Portionieren.

Geeignet für Fleisch, Geflügel und präzises Schneiden um Knochen und Gelenke herum.

Spritzgegossener TPV-Griff mit weichem, griffigem Gefühl für sicheren Halt bei nassen Arbeitsbedingungen.

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen als viele Standardkunststoffe.

- + Die schmale Klinge ermöglicht präzises Schneiden um Knochen und Gelenke herum.
- + 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)
845714	2.8	134	261