



HENDI

Tools for Chefs

Ausbeinmesser, 150 mm, universal code: 845752

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 scharfer Spitze.

Entworfen für das Parieren, Filetieren, Ausbeinen und Portionieren.

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

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

Bessere Beständigkeit gegen Temperaturänderungen als viele herkömmliche Kunststoffe.

- + Längere Klinge unterstützt effizientes Trimmen und Ausbeinen größerer Stücke.
- + Spritzgegossener Griff kombiniert sicheren Halt mit täglichem Komfort.
- + Leichte Konstruktion hilft, die Ermüdung bei täglichem Gebrauch zu verringern.
- + 56 HRC Klingenhärte balanciert Schärfe und Langlebigkeit.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845752	2.8	159	286