



HENDI

Tools for Chefs

Koksmes 250 mm, gesmeed code: 783740

Lemmet gemaakt van Duits staal met een hardheid van 56 HRC.

Klassieke serie gesmede messen, vervaardigd uit één stuk roestvast staal.

Goed uitgebalanceerd ontwerp zorgt voor een stabiele en gecontroleerde grip.

Afgeronde krop.

Handvat gemaakt van duurzaam POM.

3 roestvaststalen klinknagels bevestigen het handvat stevig aan het lemmet.

Klassiek ontwerp, geschikt voor open keukens en buffetpresentaties. Lang, breed lemmet met licht gebogen snede.

Ontworpen voor hakken, snijden, blokjes snijden, portioneren en intensieve voorbereidende werkzaamheden. Geschikt voor rundvlees, varkensvlees, gevogelte, braadstukken, meloenen en kool.

- + De lemmetlengte van 250 mm ondersteunt veelzijdige dagelijkse voorbereidende werkzaamheden.
- + Het gesmede mesontwerp zorgt voor een solide en goed uitgebalanceerd gevoel tijdens het snijden.
- + De afgeronde krop verhoogt het comfort en de controle tijdens langdurig gebruik.
- + De hardheid van 56 HRC biedt een goede balans tussen scherpheid en duurzaamheid.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783740	2.7	260	385