



HENDI

Tools for Chefs

Koksmes 150 mm, gesmeed code: 783757

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. Compact lemmet met een licht gebogen snede.

Ontworpen voor nauwkeurig snijden, hakken, trimmen en fijn voorbereidingswerk.

Geschikt voor groenten, kruiden, fruit en kleinere stukken vlees.

- + De lemmetlengte van 150 mm biedt uitstekende controle bij fijn snijwerk.
- + 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)
783757	2.6	150	277