



HENDI

Tools for Chefs

Uitbeenmes 150 mm, gesmeed code: 783771

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. Smal lemmet met gladde snede.

Spitse punt ondersteunt nauwkeurig snijden dicht langs botten en gewrichten.

Ontworpen voor trimmen, fileren, uitbenen en portioneren.

Geschikt voor vlees en gevogelte.

- + Dun, smal lemmet ondersteunt nauwkeurig trimmen en gecontroleerd snijden dicht langs botten.
- + 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)
783771	2	160	272