



HENDI

Tools for Chefs

Broodmes 230 mm, gesmeed code: 783788

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 lemmet met gekartelde snede.

Ontworpen voor het snijden van brood en bakkerijproducten. Geschikt voor brood met harde korst, baguettes, cakes en gebak.

- + Gekartelde snede snijdt schoon door korsten zonder zacht brood plat te drukken.
- + 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)
783788	2.4	222	337