



HENDI

Tools for Chefs

Trancheervork 150 mm, gesmeed code: 783801

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. Scherpe, stevige tanden.

Ontworpen om vlees stevig op zijn plaats te houden tijdens het snijden en portioneren.

Geschikt voor gebraden vlees, gevogelte en andere grote stukken vlees.

- + Scherpe tanden helpen vlees stabiel te houden voor nauwkeurig trancheren en snijden.
- + Gesmede vorkconstructie zorgt voor een solide en goed gebalanceerd gevoel tijdens gebruik.
- + 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	blade length	length (W)
783801	150	298