



HENDI

Tools for Chefs

Trancheermes 200 mm, gesmeed code: 783818

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, smal lemmet ontworpen voor soepel snijden en trancheren.

Ontworpen voor het trancheren, fileren en portioneren van gegaard vlees.

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

- + De smalle lemmetvorm helpt wrijving tijdens het snijden te verminderen.
- + 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)
783818	2.4	200	326