



HENDI

Tools for Chefs

Zalmmes 250 mm, gesmeed code: 783825

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 met Granton-snede.

Ontworpen voor fijn snijden, fileren en portioneren.

Geschikt voor zalm, ham en andere delicate vis- en vleessoorten.

- + De Granton-snede helpt voorkomen dat ingrediënten aan het lemmet blijven kleven.
- + 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)
783825	2.4	263	378