



HENDI

Tools for Chefs

Universeelmes 150 mm, gesmeed code: 783832

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. Recht, middelhoog lemmet met licht naar binnen gebogen snede.

Ontworpen voor snijden, trimmen, schillen en portioneren van ingrediënten.

Geschikt voor fruit, groenten, sandwiches en kleinere stukken vlees.

- + Het lemmet met gemiddelde breedte biedt een goede balans tussen precisie en veelzijdigheid bij dagelijkse voorbereidende werkzaamheden.
- + 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)
783832	2.4	152	275