

Tomatenmes 130 mm, gesmeed code: 783849

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, recht lemmet met gekartelde snede en puntige punt.

Ontworpen voor het snijden van zachte groenten en fruitsoorten.

Geschikt voor tomaten, citrusvruchten, kiwi's en andere zachte groenten en fruitsoorten.

-  De gekartelde snede ondersteunt netjes snijden door delicate schillen.
-  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)
783849	1.7	128	240