



HENDI

Tools for Chefs

Koksmes 250 mm, gestanst code: 844502

Lemmet gemaakt van Duits staal.

Klassieke serie gestante messen, vervaardigd uit één stuk roestvast staal.

Goed uitgebalanceerde constructie voor optimale controle tijdens het snijden.

Handgreep vervaardigd uit duurzaam POM.

De handgreep is met drie roestvaststalen klinknagels stevig aan het lemmet bevestigd. Lang, breed lemmet met een licht gebogen snede.

Ontworpen voor hakken, snijden, blokjes snijden, portioneren en intensieve voorbereidende werkzaamheden. Geschikt voor rundvlees, varkensvlees, gevogelte, braadstukken, meloenen en kool.

- + De lemmetlengte van 250 mm ondersteunt krachtig hakken en lange, vloeiende snijbewegingen.
- + Het gestante mesontwerp zorgt voor een licht gewicht en comfortabele hantering.
- + Het lemmet van Duits staal behoudt zijn scherpste goed bij dagelijkse voorbereidende werkzaamheden in de keuken.
- + De duurzame POM-handgreep met klinknagels van roestvast staal zorgt voor een stevige grip tijdens gebruik.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844502	2.4	250	385