HENDI
Tools for Chefs

Brotmesser **code: 844298**

Alle Messer der Serie sind aus hoch kohlenstoffhaltigem deutschem Edelstahl. Dieser speziell legierte Chrom-Molydän-Vanadium-Stahl X50CrMoV15 garantiert folgende Eigenschaften: rasiermesserscharf, langlebiger Klingengrat, der Grat der Klinge ist einfach zu erhalten, hohe Korrosionsbeständigkeit. Jedes Messer durchläuft 50 Produktionsstufen: in traditioneller Handwerkskunst, kombiniert mit modernster Maschinentechnik wird jedes Messer so lange geschliffen und poliert, bis die Klinge und deren Grat in den richtigen Winkel gebracht wurden. Der Handgriff vereint Eleganz, Balance und Sicherheit und ermöglicht ein präzises Handling. Jedes Messer ist einzeln in einem PET-Blister verpackt.

- Erhältlich in 2 Varianten.
- Rasiermesserscharfe und langlebige Klinge.
- Sehr gut ausbalanciert.
- Hochwertigste Produktquatlität.
- Die Wahl der Profis.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844298	2.4	213	345