



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de chef 200 mm, forgé code: 783733

Lame en acier allemand avec une dureté de 56 HRC.

Série de couteaux forgés classiques, fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable.

Son design bien équilibré garantit une maîtrise stable et précise.

Mitre arrondie.

Manche en POM durable.

Trois rivets en acier inoxydable fixent solidement le manche à la lame.

Un design classique, idéal pour les cuisines ouvertes et la présentation de buffets. Large lame avec un tranchant légèrement incurvé.

Conçu pour les tâches de hachage, tranchage, découpage en dés, et éminçage.

Convient pour les légumes, les herbes, les fruits, la viande et le poisson.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	210
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	122
Largeur (mm)	332
Profondeur (mm)	48
Hauteur (mm)	18

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	2.8

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783733
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

Quantité par paquet intérieur	12
Pays d'origine	Chine
Quantité d'emballage GS1	1