



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de chef 250 mm, forgé code: 783740

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. Longue lame large avec un tranchant légèrement courbé.

Conçu pour couper, trancher, découper, portionner et les tâches de préparation intensive.

Convient pour le bœuf, le porc, la volaille, les rôtis, les melons et le chou.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	260
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	125
Largeur (mm)	385
Profondeur (mm)	51
Hauteur (mm)	18

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783740
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	2.7

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