



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.

- + La longueur de la lame de 250 mm permet de puissants mouvements de coupe et de longues découpes.
- + Le design du couteau forgé offre une sensation solide et bien équilibrée pendant la coupe.
- + Le renfort arrondi améliore le confort et le contrôle lors d'une utilisation prolongée.
- + La dureté de la lame de 56 HRC équilibre la netteté et la durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783740	2.7	260	385