



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de chef 150 mm, forgé code: 783757

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. Lame compacte avec un bord légèrement courbé.

Conçu pour des tranches précises, le hachage, le parage et les tâches de préparation fines.

Convient pour les légumes, les herbes, les fruits et les petites découpes de viande.

CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	150
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	104
Largeur (mm)	277
Profondeur (mm)	39
Hauteur (mm)	16

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	2.6

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783757
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

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