



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.

- + La longueur de la lame de 150 mm offre un contrôle excellent pour les travaux de préparation délicats.
- + La conception du couteau forgé offre une sensation solide et bien équilibrée pendant la coupe.
- + Le rebord arrondi améliore le confort et le contrôle lors d'une utilisation prolongée.
- + Une dureté de lame de 56 HRC équilibre la netteté et la durabilité.

Code	Thickness	blade length	length (W)
783757	2.6	150	277