



HENDI

Tools for Chefs

Couteau désosseur 150 mm, forgé code: 783771

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 fine avec un bord lisse.

La pointe acérée garantit une coupe précise près des os et des articulations.

Conçu pour les tâches de découpage, de filetage, de désossage et de portionnement.

Convient pour la viande et la volaille.

- + La lame fine et étroite permet une découpe précise et contrôlée près des os.
- + Le design du couteau forgé offre une sensation solide et bien équilibrée lors de la coupe.
- + Le rebord arrondi améliore le confort et le contrôle lors d'une utilisation prolongée.
- + La dureté de la lame de 56 HRC équilibre netteté et durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783771	2	160	272