



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à pain 230 mm, forgé code: 783788

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 longue avec un bord dentelé. Conçu pour trancher le pain et les produits de boulangerie. Convient pour le pain croustillant, les baguettes, les gâteaux et les pâtisseries.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	222
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	115
Largeur (mm)	337
Profondeur (mm)	31
Hauteur (mm)	15

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783788
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	2.4

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