



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.

- + Le bord dentelé coupe proprement à travers les croûtes sans écraser la mie.
- + La conception 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 netteté et durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783788	2.4	222	337