



HENDI

Tools for Chefs

Fourchette à découper 150 mm, forgée code: 783801

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. Dents pointues et robustes.

Conçue pour maintenir la viande en toute sécurité pendant le tranchage et le portionnement.

Convient pour les rôtis, la volaille et d'autres grosses pièces de viande.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	150
Couleur	Noir
Largeur (mm)	298
Profondeur (mm)	24
Hauteur (mm)	14

Longueur manche (mm)	140
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783801
Code Intrastat	82159910
Quantité par carton d'exportation	24

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