



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.

-  Les dents acérées aident à maintenir la viande stable pour un découpage et un tranchage précis.
-  La conception de la fourche forgée offre une sensation solide et bien équilibrée pendant l'utilisation.
-  Le renfort arrondi améliore le confort et le contrôle lors d'une utilisation prolongée.
-  La dureté de la lame de 56 HRC équilibre la netteté et la durabilité.



Code	blade length	length (W)
783801	150	298