



# HENDI

Tools for Chefs

## Couteau à découper 200 mm, forgé code: 783818

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 et étroite conçue pour des tâches de tranchage et de découpage en douceur.

Conçu pour découper, fileter, et portionner les viandes cuites.

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

- + La forme de la lame étroite aide à réduire la friction lors de la découpe.
- + Le design du couteau forgé offre une sensation solide et bien équilibrée pendant la coupe.
- + Le renfort arrondi améliore le confort et le contrôle pendant une utilisation prolongée.
- + Dureté de la lame à 56 HRC équilibre netteté et durabilité.



| Code   | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 783818 | 2.4       | 200          | 326        |