



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à saumon 250 mm, forgé code: 783825

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 avec un bord Granton.

Conçu pour des tâches de tranchage fin, filetage et portionnement.

Convient pour le saumon, le jambon et d'autres poissons et viandes délicates.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	263
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	115
Largeur (mm)	378
Profondeur (mm)	31
Hauteur (mm)	15

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783825
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