



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.

- + Le bord Granton empêche les ingrédients de coller à la lame.
- + Le design du couteau forgé offre une sensation solide et bien équilibrée pendant la coupe.
- + Le renfort arrondi améliore le confort et la prise en main lors d'une utilisation prolongée.
- + La dureté de la lame de 56 HRC équilibre tranchant et durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783825	2.4	263	378