



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à tomate 130 mm, forgé code: 783849

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. Longue lame droite avec un bord dentelé et une pointe effilée.

Conçu pour trancher les fruits et légumes tendres.

Convient pour les tomates, les agrumes, les kiwis et autres fruits tendres.

- + Le bord dentelé permet une coupe nette à travers les peaux délicates.
- + Le design du couteau forgé offre une sensation de solidité et d'équilibre lors de la coupe.
- + Un rebord arrondi améliore le confort et le contrôle pendant une utilisation prolongée.
- + Une dureté de lame de 56 HRC équilibre la netteté et la durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783849	1.7	128	240