



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de chef 200 mm, estampé code: 844496

Lame en acier allemand.

Série de couteaux classiques estampés, fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable.

Une conception bien équilibrée pour une maniabilité maîtrisée.

Poignée en POM durable.

Trois rivets en acier inoxydable fixent solidement le manche à la lame. Large lame avec un tranchant légèrement incurvé.

Conçu pour hacher, trancher, couper en dés et émincer.

Convient pour les légumes, herbes, fruits, viandes et poissons.

- + Longueur de lame de 200 mm pour des travaux de préparation variés au quotidien.
- + Le design du couteau estampé offre une manipulation légère et confortable.
- + La lame en acier allemand maintient bien son tranchant pour les préparations de cuisine quotidiennes.
- + Le manche durable en POM avec des rivets en acier inoxydable offre une prise en main sûre pendant l'utilisation.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844496	2.4	205	340