



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de chef 250 mm, estampé code: 844502

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. Longue et large lame avec un bord de coupe légèrement courbé.

Conçu pour hacher, trancher, couper en dés, portionner et effectuer des tâches de préparation intensives.

Convient pour le bœuf, le porc, la volaille, les rôtis, les melons et le chou.

- + La lame de 250 mm permet d'effectuer des mouvements puissants de hachage et de tranchage.
- + Le design de couteau estampé offre une manipulation légère et confortable.
- + La lame en acier allemand conserve bien son tranchant pour la préparation quotidienne en cuisine.
- + Le manche en POM durable avec des rivets en acier inoxydable offre une prise sécurisée pendant l'utilisation.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844502	2.4	250	385