



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à pain 200 mm, estampé code: 844519

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 lame avec un bord dentelé.

Sa longue lame permet de trancher avec précision les pains de grande taille.

Conçu pour trancher le pain et les produits de boulangerie.

Convient pour le pain croustillant, les baguettes, les gâteaux et les pâtisseries.

-  Le tranchant dentelé coupe proprement le pain croustillant sans l'écraser.
-  La conception estampée de ce couteau garantit une prise en main légère et confortable.
-  La lame en acier allemand conserve bien son tranchant pour les tâches quotidiennes en cuisine.
-  La poignée en POM résistante, dotée de rivets en acier inoxydable, assure une bonne prise en main pendant l'utilisation.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844519	2.4	202	322