



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à saumon 250 mm, estampé code: 844526

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. Lame extra-longue et étroite avec un tranchant Granton.

Conçu pour des tâches de tranchage fin, de filetage, de portionnement et de service.

Convient pour le saumon, le jambon et d'autres ingrédients délicats.

-  Le bord Granton aide à empêcher les ingrédients de coller à la lame.
-  Le design du couteau estampé offre une manipulation légère et confortable.
-  La lame en acier allemand conserve bien son tranchant pour les tâches quotidiennes en cuisine.
-  Le manche en POM durable avec des rivets en acier inoxydable offre une prise en main sûre pendant l'utilisation.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844526	2.4	260	377