



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à désosser 150 mm, estampé code: 844557

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 fine avec un bord lisse.

Sa pointe effilée permet une coupe précise à proximité des os et des articulations.

Conçu pour la découpe, le filetage, le désossage et le portionnement.

Convient pour la viande et la volaille.

- + Sa lame fine et étroite permet une découpe précise et un tranchage contrôlé près des os.
- + 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)
844557	2.3	153	273