



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à pain, 200 mm, universel code: 845202

Lame en acier allemand d'une dureté de 56 HRC, garantissant une coupe fiable et une bonne tenue du tranchant.

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Longue lame avec un bord dentelé.

Conçu pour trancher le pain et les produits de boulangerie. Convient pour le pain croustillant, les baguettes, les gâteaux et les pâtisseries.

Manche en TPV injecté, au toucher souple et antidérapant, pour une prise sécurisée en conditions humides.

Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.

- + Le bord dentelé coupe nettement les croûtes sans écraser le pain de mie.
- + Le manche moulé par injection combine une prise en main sûre à un confort d'utilisation quotidien.
- + Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.
- + La dureté de la lame HRC 56 équilibre tranchant et résistance.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845202	1.9	200	340