



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de chef, 250 mm, universel code: 845431

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 large avec un tranchant légèrement incurvé.

Conçu pour hacher, trancher, découper, portionner et les tâches de préparation lourdes.

Convient pour les grands légumes, la viande, la volaille et les rôtis.

Poignée TPV injectée avec une sensation ergonomique plus douce et adhérente et une meilleure résistance à la chaleur et aux variations de température.

- + La lame de 250 mm permet d'effectuer des mouvements puissants de hachage et de tranchage.
- + La poignée Bactiproof garantit une manipulation hygiénique et fiable en cuisine.
- + La construction légère aide à réduire la fatigue lors de l'utilisation quotidienne.
- + La dureté de la lame de 56 HRC équilibre la netteté et la durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845431	2.5	250	383