



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de boucher, 200 mm, universel code: 845462

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. Lame droite.

Conçu pour découper, trancher et transformer la viande.

Convient pour le bœuf, le porc, la volaille et d'autres morceaux de viande de grande taille.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques standards.

- + La lame droite permet de découper et de portionner les morceaux de viande avec précision.
- + Le manche moulé par injection allie une prise en main sûre et un confort au quotidien.
- + Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.
- + La dureté de la lame HRC 56 équilibre le tranchant et la résistance..



Code	Thickness	blade length	length (W)
845462	2.9	195	331