



HENDI

Tools for Chefs

Couteau de boucher, 250 mm, universel code: 845493

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 longue et droite.

Conçu pour découper, trancher et travailler de grandes pièces de viande.

Convient au bœuf, au porc, à la volaille et à d'autres grandes pièces de viande.

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

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

- + La longue lame facilite la découpe et le portionnement efficaces des grandes pièces de viande.
- + 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)
845493	2.5	250	381