



HENDI

Tools for Chefs

Couperet, 180 mm, universel code: 845523

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 large et robuste.

Conçu pour hacher la viande, la volaille, les os et les grands légumes.

Convient pour les travaux de préparation fastidieuse et de portionnement.

Manche en PP moulé par injection, conçu pour une utilisation quotidienne et une grande durabilité.

- + Lame ultra-résistante permet de hacher efficacement la viande, la volaille et les os.
- + Le manche antibactérien garantit une manipulation hygiénique et fiable en cuisine.
- + 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)
845523	3.5	173	327