



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à saumon, 300 mm, universel code: 845561

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 étroite avec tranchant Granton.

Conçu pour les opérations de tranchage fin, de filetage et de découpe en portions.

Convient pour le saumon, le jambon et d'autres poissons et viandes délicats.

Le manche en TPV moulé par injection offre un toucher ergonomique plus souple et plus adhérent, ainsi qu'une meilleure résistance à la chaleur et aux variations de température.

- + Le tranchant Granton empêche les aliments de coller à la lame.
- + Le manche antibactérien garantit une utilisation 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)
845561	1.5	308	442