HENDI
Tools for Chefs

Csontozókés 150 mm, kovácsolt code: 783771

Német acélból készült penge, 56 HRC keménységgel.
Klasszikus kovácsolt kés sorozat egy darab rozsdamentes acélból.
A jól kiegyensúlyozott kialakítás stabil, ellenőrzött kezelhetőséget támogat.
Lekerekített védőgallér.
Tartós POM-ból készült nyél.
3 rozsdamentes acél szegecs szilárdan rögzíti a fogantyút a pengéhez.
Klasszikus kialakítás, amely alkalmas nyitott konyhákhoz és büfé bemutatókhoz. Vékony penge sima éllel.
A hegyes, éles hegy lehetővé teszi a csontok és ízületek közelében történő precíz vágást.
Kialakítva vágáshoz, filézéshez, csontozáshoz és adagoláshoz.
Húsokhoz és szárnyasokhoz alkalmas.

- Vékony, keskeny penge lehetővé teszi a precíz vágást és az irányított metszést a csontokhoz közel.
- A kovácsolt kés kialakítása szilárd, jól kiegyensúlyozott érzést nyújt vágás közben.
- A lekerekített markolatgallér kényelmesebb fogást és jobb irányíthatóságot biztosít hosszabb használat során.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
783771	2	160	272