



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da chef 200 mm, forgiato code: 783733

Lama in acciaio tedesco con durezza di 56 HRC.

Serie classica di coltelli forgiati realizzata da un unico pezzo di acciaio inossidabile.

Il design ben bilanciato supporta una maneggevolezza stabile e controllata.

Rinforzo arrotondato.

Manico in resistente POM.

3 rivetti in acciaio inox fissano saldamente il manico alla lama.

Design classico adatto per cucine a vista e presentazioni a buffet.

Lama larga con un filo di taglio leggermente curvo.

Progettato per tritare, affettare, sminuzzare e tritare finemente.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta, carne e pesce.

- + La lunghezza della lama di 200 mm supporta lavori preparatori versatili quotidiani.
- + Il design del coltello forgiato offre una sensazione solida e ben bilanciata durante il taglio.
- + Il bolst rotondo migliora il comfort e il controllo durante l'uso prolungato.
- + La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
783733	2.8	210	332