



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da chef 250 mm, forgiato code: 783740

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. Lunga lama larga con un bordo di taglio leggermente curvato.

Progettato per tagliare, affettare, tritare, porzionare e per compiti di preparazione pesante.

Adatto per manzo, maiale, pollame, arrosti, meloni e cavoli.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	260
Colore	Nero
Lunghezza del manico (mm)	125
Larghezza (mm)	385
Profondità (mm)	51
Altezza (mm)	18

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369783740
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	24

Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	2.7

Quantità per pacco interno	12
Paese di origine	Cina
Quantità di imballaggio GS1	1