



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.

- + Lunghezza della lama di 250 mm supporta tagli potenti e movimenti di affettatura lunghi.
- + Il design del coltello forgiato offre una sensazione solida e ben bilanciata durante il taglio.
- + Il bolster arrotondato migliora il comfort e il controllo durante un uso prolungato.
- + La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durabilità.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
783740	2.7	260	385