



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da chef 150 mm, forgiato code: 783757

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 compatta con un bordo leggermente curvo.

Progettato per affettare, tritare, rafilare e preparare con precisione compiti dettagliati.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta e piccoli tagli di carne.

- + La lunghezza della lama di 150 mm offre un controllo eccellente per lavori di preparazione delicati.
- + Il design del coltello forgiato offre una sensazione solida ed equilibrata durante il taglio.
- + Il supporto arrotondato 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)
783757	2.6	150	277