



HENDI

Tools for Chefs

Coltello per pane 230 mm, forgiato code: 783788

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 con bordo seghettato.

Progettato per affettare pane e prodotti da forno.

Adatto per pane croccante, baguette, torte e pasticcini.

- + Il bordo seghettato taglia pulitamente attraverso le croste senza schiacciare il pane morbido.
- + Il design del coltello forgiato offre una sensazione solida e ben bilanciata durante il taglio.
- + Il rinforzo 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)
783788	2.4	222	337