



HENDI

Tools for Chefs

Coltello Santoku 180 mm, forgiato code: 783795

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 Granton con un bordo leggermente curvo.

La lama larga supporta un taglio veloce e un facile raccolto dal tagliere.

Progettato per compiti di affettatura, taglio e tritatura.

Adatto per verdure, erbe, carne e pesce.

- + Il bordo Granton aiuta a prevenire che gli ingredienti si attacchino alla lama.
- + Il design forgiato del coltello offre una sensazione solida e ben bilanciata 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 durabilità.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
783795	2.5	192	307