



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da cucina 200 mm, forgiato code: 783818

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 stretta progettata per tagli e affettati morbidi e precisi.

Progettata per intagliare, sfilettare e porzionare carni cotte. Adatto per arrosti, prosciutto, pollame e altri grandi tagli di carne.

- + La forma della lama stretta aiuta a ridurre l'attrito durante il taglio.
- + 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)
783818	2.4	200	326