



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da salmone 250 mm, forgiato code: 783825

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 lunga e stretta con bordo Granton.

Progettata per compiti di affettatura fine, sfilettatura e porzionatura.

Adatto per salmone, prosciutto e altri pesci e carni delicate.

-  Il bordo Granton aiuta a prevenire che gli ingredienti si attacchino alla lama.
-  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.
-  Durezza della lama 56 HRC bilancia affilatura e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
783825	2.4	263	378