



HENDI

Tools for Chefs

Coltello multiuso 150 mm, forgiato code: 783832

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 dritta, di larghezza media, con un bordo leggermente curvato verso l'interno.

Progettato per affettare, rafilare, sbucciare e porzionare gli ingredienti.

Adatto per frutta, verdura, panini e piccoli tagli di carne.

- + La lama di media larghezza bilancia precisione e versatilità per le attività di preparazione quotidiane.
- + Il design del coltello forgiato offre una sensazione solida ed equilibrata 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)
783832	2.4	152	275