



# HENDI

Tools for Chefs

## Coltello da pomodoro 130 mm, forgiato code: 783849

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 dritta con bordo seghettato e punta appuntita.

Progettato per affettare frutta e verdura morbida.

Adatto per pomodori, agrumi, kiwi e altri prodotti morbidi.

- + Il bordo seghettato supporta un taglio pulito attraverso pelli delicate.
- + 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) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 783849 | 1.7       | 128          | 240        |