



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da chef 200 mm, forgiato code: 844496

Lama in acciaio tedesco.

Serie di coltelli stampati classici realizzati da un unico pezzo di acciaio inossidabile.

Struttura ben bilanciata per una maneggevolezza controllata.

Manico realizzato in resistente POM.

3 rivetti in acciaio inossidabile fissano saldamente il manico alla lama. Lama larga con un filo di taglio leggermente curvo.

Progettato per tritare, affettare, sminuzzare e tritare finemente.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta, carne e pesce.

- + La lunghezza della lama di 200 mm supporta lavori preparatori versatili quotidiani.
- + Il design della lama stampata offre una gestione leggera e confortevole.
- + La lama in acciaio tedesco mantiene bene l'affilatura per la preparazione quotidiana in cucina.
- + Il manico durevole in POM con rivetti in acciaio inossidabile offre una presa sicura durante l'uso.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
844496	2.4	205	340