



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da chef 250 mm, stampato code: 844502

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. Lunga lama larga con un bordo di taglio leggermente curvato.

Progettato per tagliare, affettare, tritare, porzionare e per compiti di preparazione pesante.

Adatto per manzo, maiale, pollame, arrosti, meloni e cavoli.

- + Lunghezza della lama di 250 mm supporta tagli potenti e movimenti di affettatura lunghi.
- + Il design del coltello stampato 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 garantisce una presa sicura durante l'uso.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
844502	2.4	250	385