



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da pane 200 mm, stampato code: 844519

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 con bordo seghettato.

La lunga lama consente un taglio controllato di pagnotte più grandi.

Progettato per affettare pane e prodotti da forno.

Adatto per pane croccante, baguette, torte e pasticcini.

-  Il bordo seghettato taglia in maniera pulita il pane croccante senza schiacciare la pagnotta.
-  Il design del coltello stampato offre una maneggevolezza leggera e confortevole.
-  La lama in acciaio tedesco mantiene bene l'affilatura per la preparazione quotidiana in cucina.
-  Il manico in POM durevole con rivetti in acciaio inossidabile fornisce una presa sicura durante l'uso.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
844519	2.4	202	322