



HENRI

Tools for Chefs

Coltello da macellaio 150 mm, forgiato code: 844533

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 ampia e resistente.

Progettata per tritare e tagliare carne, pollame, ossa e grandi verdure.

Adatto per attività di preparazione intensive.

- + La lama ad alta resistenza fornisce una forza extra per tagliare ossa dure.
- + Il design del coltello stampato offre una maneggevolezza leggera e confortevole.
- + La lama in acciaio tedesco mantiene bene la sua affilatura per la preparazione quotidiana in cucina.
- + Il manico durevole in POM con rivetti in acciaio inox offre una presa sicura durante l'uso.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
844533	4.4	160	290