



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da pane, 200 mm, universale code: 845202

Lama in acciaio tedesco con durezza 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo.

Costruzione leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detergenti e sostanze chimiche comuni in cucina. Lunga lama con bordo seghettato.

Progettato per affettare pane e prodotti da forno.

Adatto per pane croccante, baguette, torte e pasticcini.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.

- + Il bordo seghettato taglia pulitamente attraverso le croste senza schiacciare il pane morbido.
- + Il manico stampato a iniezione combina una presa sicura con il comfort quotidiano.
- + La costruzione leggera aiuta a ridurre l'affaticamento durante l'uso quotidiano.
- + La durezza della lama di 56 HRC bilancia affilatezza e durata.



Codice	Thickness	blade length	length (W)
845202	1.9	200	340