



# HENDI

Tools for Chefs

## Coltello da pasticceria, 250 mm, universale code: 845233

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. Lama di media lunghezza, ampia con bordo seghettato.

Progettato per tagliare torte, pasticcini, strati di pan di spagna e prodotti da forno.

Impugnatura in TPV iniettata con una sensazione ergonomica più morbida e aderente e una migliore resistenza al calore e ai cambiamenti di temperatura.

-  Bordo seghettato favorisce un taglio pulito attraverso i prodotti da forno delicati.
-  Impugnatura Bactiproof supporta una gestione igienica e affidabile in cucina.
-  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) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845233 | 2.4       | 250          | 383        |