



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da chef, 200 mm, universale code: 845387

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 larga con un filo di taglio leggermente curvo.

Progettato per tritare, affettare, sminuzzare e tritare finemente.

Adatto per verdure, erbe aromatiche, frutta, carne e pesce.

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.

- + La lunghezza della lama di 200 mm supporta lavori preparatori versatili quotidiani.
- + 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)
845387	2.4	205	335