



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da chef, 250 mm, universale code: 845431

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 larga con un bordo di taglio leggermente curvato.

Progettato per tagliare, affettare, tritare, porzionare e per compiti di preparazione pesante.

Adatto per grandi verdure, carne, pollame e arrosti.

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

- + Lunghezza della lama di 250 mm supporta tagli potenti e movimenti di affettatura lunghi.
- + La maniglia 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)
845431	2.5	250	383