



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da macellaio, 200 mm, universale code: 845462

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 dritta.

Progettato per tagliare, affettare e lavorare la carne.

Adatto per manzo, maiale, pollame e altri tagli di carne più grandi.

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 lama dritta supporta il taglio e il porzionamento controllati dei tagli di carne.
- + 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)
845462	2.9	195	331