



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da macellaio, 250 mm, universale code: 845493

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 lunga e dritta.

Progettato per rafilare, affettare e lavorare grandi tagli di 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.

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

- + La lama lunga supporta una trinciatura e un porzionamento efficiente di grandi tagli di carne.
- + Il manico stampato ad iniezione combina una presa sicura con 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)
845493	2.5	250	381