



HENDI

Tools for Chefs

Coltello, 180 mm, universale code: 845523

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 ampia e robusta.

Progettato per tritare carne, pollame, ossa e verdure di grandi dimensioni.

Adatto per lavori di preparazione intensiva e porzionatura.

Manico in PP stampato a iniezione per una manipolazione quotidiana durevole.

- + Lama robusta supporta il taglio potente di carne, pollame e ossa.
- + La maniglia Bactiproof supporta una manipolazione 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)
845523	3.5	173	327