



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da salmone, 300 mm, universale code: 845561

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 stretta con bordo Granton.

Progettata per compiti di affettatura fine, sfilettatura e porzionatura.

Adatto per salmone, prosciutto e altri pesci e carni delicate. Manico in TPV iniettato con una sensazione ergonomica più morbida e aderente e migliore resistenza al calore e ai cambiamenti di temperatura.

-  Il bordo Granton aiuta a prevenire che gli ingredienti si attacchino alla lama.
-  Il manico 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)
845561	1.5	308	442