



HENDI

Tools for Chefs

Coltello per dolci, 350 mm, universale code: 845615

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 stretta con un bordo semplice e una punta arrotondata.

Progettato per affettare, porzionare e livellare torte, pasticcini e dessert.

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 lunga lama supporta un'affettatura fluida e un livellamento pulito dei prodotti da forno.
- + 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)
845615	2.2	350	490