



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da cucina, 100 mm, universale code: 845646

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 forgiata con precisione con una punta sottilmente appuntita.

Progettato per sbucciare, rifilare, affettare e operazioni di taglio dettagliate.

Adatto per tuberi, frutta, verdura, erbe e lavori di guarnizione.

Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.

Resistenza migliore ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.

- + La punta fine supporta tagli precisi e lavori di preparazione delicati.
- + Il manico stampato a iniezione combina una presa sicura con un 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)
845646	1.3	100	204