



HENDI

Tools for Chefs

Coltello da disosso, 130 mm, universale code: 845714

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 sottile con una punta affilata e appuntita.

Progettato per attività di rifilatura, filettatura, disossamento e porzionatura.

Adatto per carne, pollame e tagli precisi intorno a ossa e giunture.

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.

- + Lama sottile che supporta un taglio preciso intorno a ossa e articolazioni.
- + 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)
845714	2.8	134	261