

Aiguiseur de couteau manuel

HENDI · Réf. 781418



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	PP (Polypropylene), Stainless steel
Series	Black - universal
Colour	Black
Thickness (mm)	10.00
Poids	0.19 kg
Dimensions	Diamètre (mm): 10.00 ; Longueur (mm): 350 ; Handle length (mm): 130 ; Blade length (mm): 230

DESCRIPTION

Affûteur manuel universel, anneau de suspension. Côté équipement, on retrouve : L350mm, diamètre ø10mm, matériau manche polypropylène (HACCP), noir. Idéal pour : Tous couteaux ø10mm. Conseil d'utilisation : Affûter par mouvements réguliers, accrocher par l'anneau. Fabriqué d'une pièce d'acier au chrome-molybdène forge très dure. Grâce à la haute qualité de la finition et le savoir-faire, les couteaux Hendi sont très solides et résistants à la corrosion et ils restent aiguisés durablement. De plus, la forme unique de la manche permet d'éviter que les restes de nourriture s'incruster entre la lame et la manche. De même, chaque couteau est emballé individuellement dans un blister de présentation en PET. Enfin, il possède une manche en plastique PBT noir.