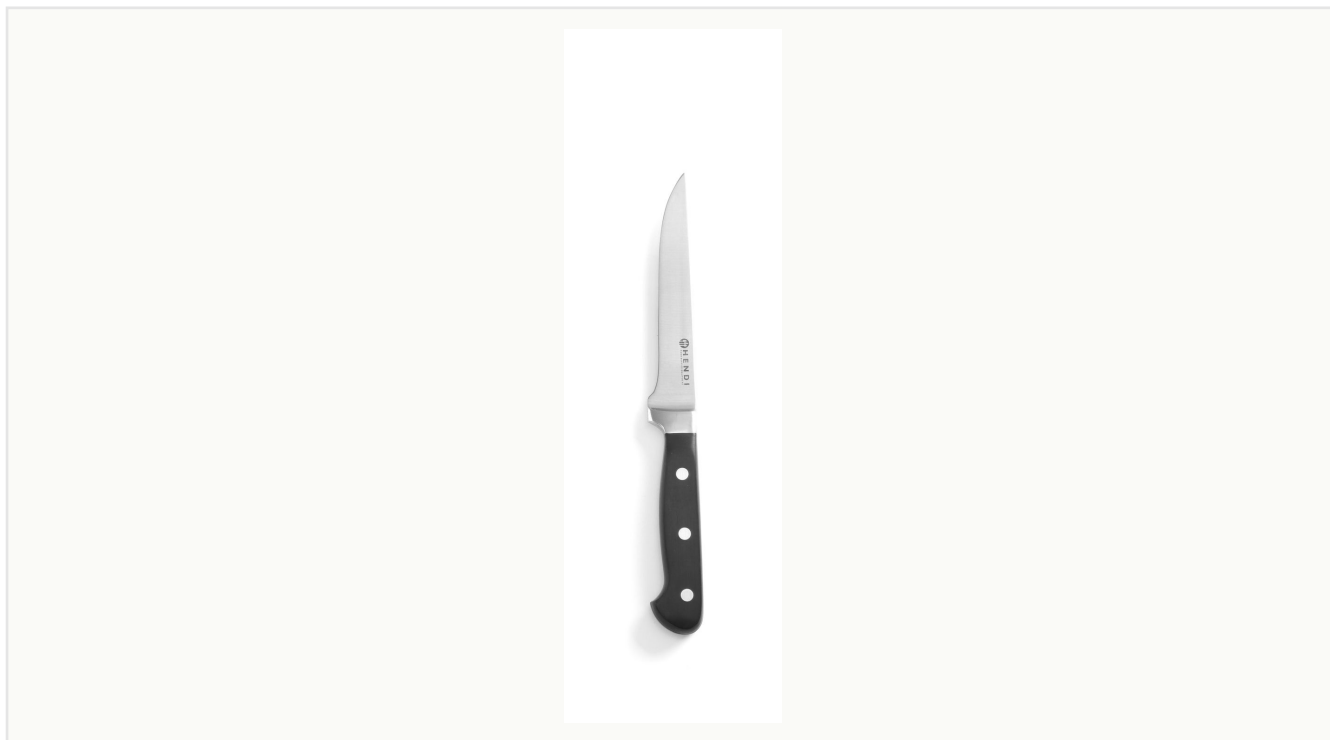


Couteau à désosser manche forgé noir 150mm

HENDI · Réf. 781371



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	POM (Polyoxymethylene), Stainless steel
Series	Knives Kitchen line
Product Line	Kitchen Line
Colour	Black
Thickness (mm)	2.80
Poids	0.14 kg
Dimensions	Dimensions (L×I×H mm): 285×15×30 ; Handle length (mm): 135 ; Blade length (mm): 150

DESCRIPTION

Couteau à désosser professionnel haut de gamme, manche forgé (monobloc), 150mm. Côté équipement, on retrouve : lame 150mm, manche forgé noir. Idéal pour : Boucherie, cuisines professionnelles. Conseil d'utilisation : Manche forgé = meilleure durabilité et équilibre. 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. La forme unique de la manche évite que les restes de nourriture s'incrustent entre la lame et la manche. Avec manche en plastique POM noir.