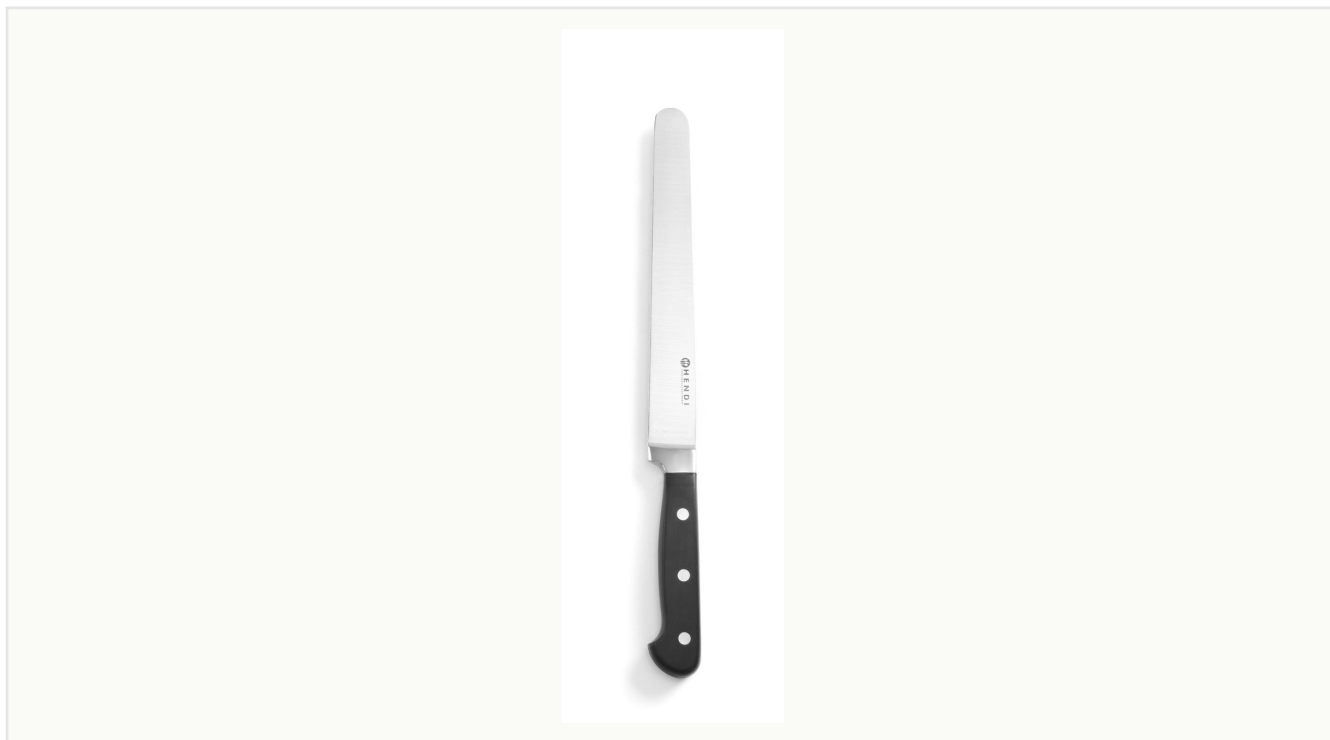


Couteau à jambon/saumon manche forgé noir 215mm

HENDI · Réf. 781326



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	POM (Polyoxymethylene), Stainless steel
Series	Knives Kitchen line
Product Line	Kitchen Line
Colour	Black
Thickness (mm)	2.40
Bilateral display	No
Poids	0.16 kg
Dimensions	Dimensions (L×l×H mm): 350×15×30 ; Handle length (mm): 165 ; Blade length (mm): 215

DESCRIPTION

Couteau fin et long pour tranchage de jambon/saumon, manche forgé. Côté équipement, on retrouve :
Lame 215mm, manche forgé noir. Idéal pour : Charcuterie, traiteurs, découpe fine. Conseil d'utilisation :
Manche forgé = meilleure durabilité. 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'incruster entre la lame et la manche. Avec manche en plastique POM noir.