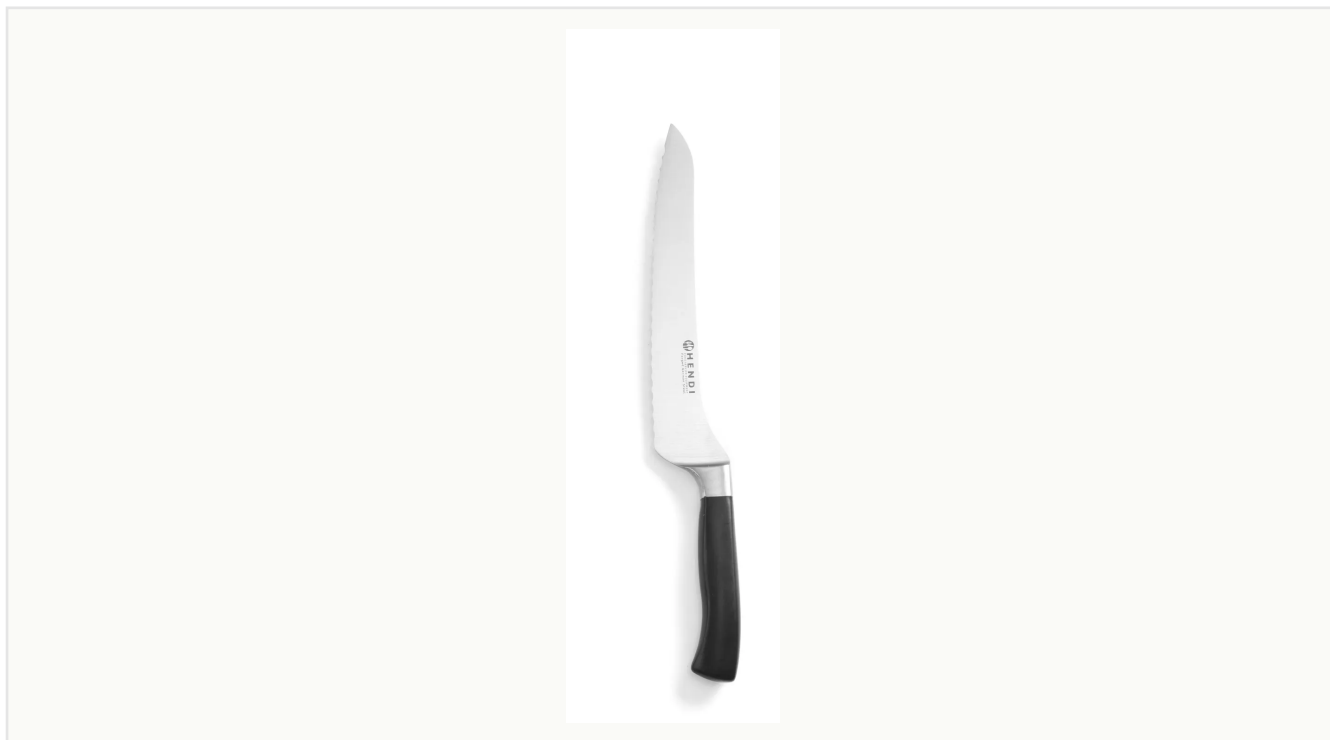


Couteau à pain manche forgé 215mm

HENDI · Réf. 844281



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	POM (Polyoxymethylene), X50CrMoV15 Stainless steel
Accessoires / Compatibilité	offset
Series	Knives Profi Line
Product Line	Profi Line
Colour	Black
Thickness (mm)	2.40
Bilateral display	No
Poids	0.15 kg
Dimensions	Dimensions (L×I×H mm): 350×20×46 ; Handle length (mm): 125 ; Blade length (mm): 220

DESCRIPTION

Couteau à pain haut de gamme, manche forgé, lame crantée 215mm. Côté équipement, on retrouve : Lame crantée 215mm, manche forgé. Idéal pour : Boulangerie, cuisines professionnelles. Conseil d'utilisation : Manche forgé = meilleure durabilité. Couteaux forgés par estampage en acier au carbone de haute qualité. les suivantes: - excellente coupe - longue durée de vie du fil - facile à aiguiser - très résistant à la corrosion Du savoir-faire traditionnel et des machines très précises continue à moudre et polir jusqu'à l'angle de coupe idéale pour chaque lame. Le manche avec un design exclusif combine équilibre, sécurité, ergonomie et contrôle.