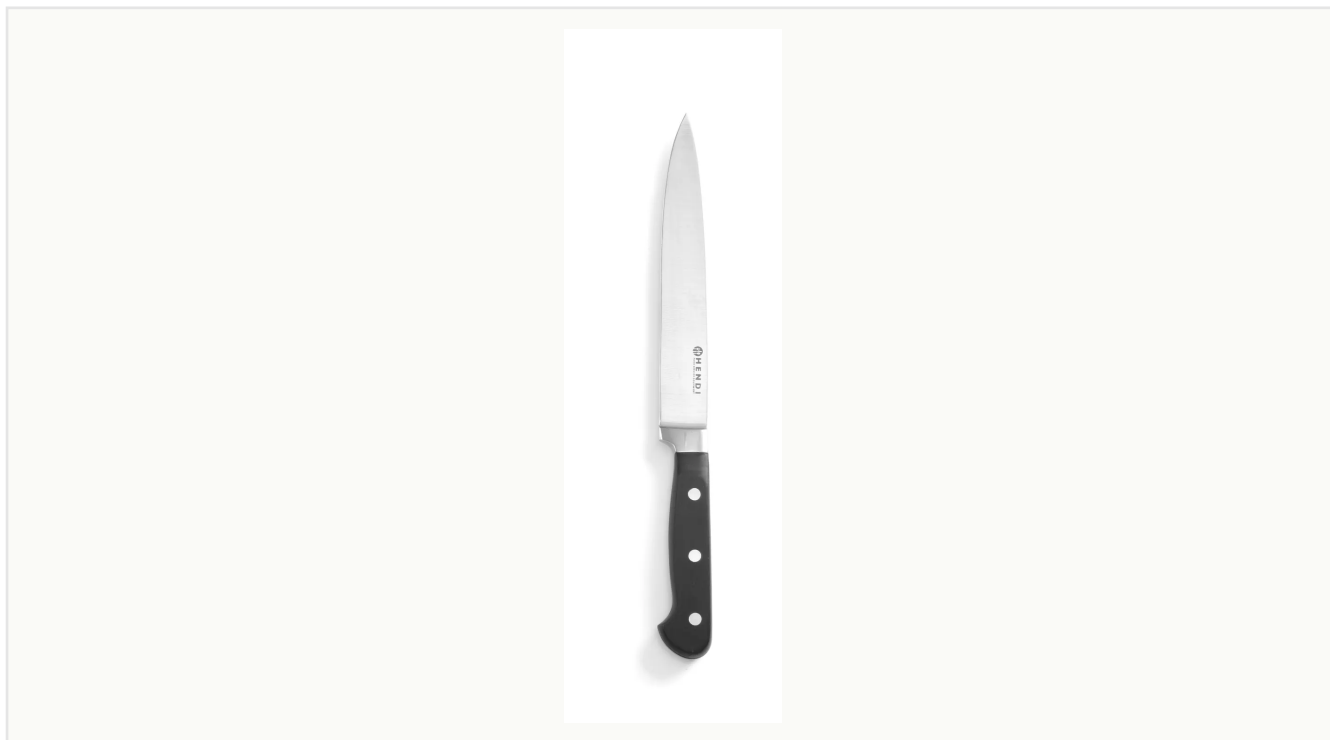


Couteau tranche-lard / à découper manche forgé 200mm

HENDI · Réf. 781340



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	POM (Polyoxymethylene), Stainless steel
Series	Knives Kitchen line
Product Line	Kitchen Line
Colour	Black
Thickness (mm)	3.30
Bilateral display	No
Poids	0.15 kg
Dimensions	Dimensions (L×l×H mm): 330×15×30 ; Handle length (mm): 130 ; Blade length (mm): 200

DESCRIPTION

Couteau fin pour trancher le lard/charcuterie, manche forgé, 200mm. Côté équipement, on retrouve : 200mm, manche forgé. Idéal pour : Charcuterie, cuisines professionnelles. 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.