



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de chef 200 mm forjado code: 783733

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC.

Serie de cuchillos forjados clásicos hechos de una sola pieza de acero inoxidable.

El diseño bien equilibrado favorece un manejo estable y controlado.

Refuerzo redondeado.

Mango hecho de POM duradero.

3 remaches de acero inoxidable aseguran el mango firmemente a la hoja.

Diseño clásico adecuado para cocinas abiertas y presentaciones de buffet. Hoja ancha con un filo de corte ligeramente curvado.

Diseñado para tareas de picar, rebanar, cortar en dados y picar finamente.

Apto para verduras, hierbas, frutas, carne y pescado.

- + La longitud de la hoja de 200 mm es adecuada para trabajos de preparación diaria versátiles.
- + El diseño del cuchillo forjado proporciona una sensación sólida y bien equilibrada durante el corte.
- + El refuerzo redondeado mejora la comodidad y el control durante el uso prolongado.
- + La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra la nitidez y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783733	2.8	210	332