



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de chef 250 mm forjado code: 783740

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 larga y ancha con un filo de corte ligeramente curvado.

Diseñado para picar, rebanar, cortar en cubos, porcionar y tareas de preparación intensivas.

Apto para ternera, cerdo, aves, asados, melones y col.

- + La longitud de la hoja de 250 mm permite cortes potentes y movimientos largos de corte.
- + El diseño de 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 el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783740	2.7	260	385