



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de chef 150 mm forjado code: 783757

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 compacta con un borde ligeramente curvado.

Diseñada para rebanar, picar, cortar y tareas de preparación con precisión.

Adecuado para verduras, hierbas, frutas y cortes de carne más pequeños.

- + Longitud de hoja de 150 mm ofrece un excelente control para trabajos de preparación delicados.
- + 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)
783757	2.6	150	277