



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo mondador 100 mm forjado code: 783764

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 recta con una punta fina y puntiaguda.
Diseñado para tareas de pelado, corte, rebanado y cortes detallados.
Apropiado para tubérculos, frutas, verduras, hierbas y trabajos de guarnición.

- + La forma compacta de la hoja permite un control preciso para tareas de preparación delicadas.
- + 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)
783764	1.8	108	212