



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo deshuesador 150 mm, forjado code: 783771

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 delgada con un borde suave. La punta afilada admite cortes precisos cerca de huesos y articulaciones.
Diseñado para tareas de limpieza, fileteado, deshuesado y porcionado.
Adecuado para carne y aves de corral.

- + La hoja delgada y estrecha permite un recorte preciso y un corte controlado cerca de los huesos.
- + 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)
783771	2	160	272