



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo para pan 230 mm forjado code: 783788

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 con borde dentado.
Diseñado para cortar pan y productos horneados.
Apropiado para pan crujiente, baguettes, pasteles y repostería.

- + El filo dentado corta limpiamente las cortezas sin aplastar el pan blando.
- + 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)
783788	2.4	222	337