



HENDI

Tools for Chefs

Tenedor para trinchar 150 mm forjado code: 783801

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. Púas afiladas y resistentes.

Diseñado para sujetar carne de manera segura mientras se corta y se porciona.

Adecuado para asados, aves y otros cortes grandes de carne.

- + Las púas afiladas ayudan a mantener la carne estable para un corte y rebanado preciso.
- + El diseño de tenedor forjado proporciona una sensación sólida y bien equilibrada durante el uso.
- + 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	blade length	length (W)
783801	150	298