



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo trinchador 200 mm forjado code: 783818

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 y estrecha diseñada para cortes suaves y tareas de trinchado.
Diseñado para trincar, filetear y porcionar carnes cocinadas.
Adecuado para asados, jamón, aves y otros cortes grandes de carne.

- + La forma estrecha de la hoja ayuda a reducir la fricción al cortar.
- + 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 el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783818	2.4	200	326