



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de salmón forjado 250 mm code: 783825

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 con borde Granton.

Diseñado para tareas de corte fino, fileteado y porcionado.

Adecuado para salmón, jamón y otros pescados y carnes delicados.

- + El filo Granton ayuda a evitar que los ingredientes se adhieran a la hoja.
- + 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 agudeza y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783825	2.4	263	378