



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo multiusos 150 mm forjado code: 783832

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 recta de anchura media con filo ligeramente curvado hacia dentro.

Diseñado para rebanar, recortar, pelar y porcionar ingredientes.

Adecuado para frutas, verduras, sándwiches y cortes más pequeños de carne.

- + La hoja de anchura media equilibra precisión y versatilidad para tareas de preparación diarias.
- + 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.
- + Dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783832	2.4	152	275