



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo para tomate 130 mm, forjado code: 783849

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. Larga hoja recta con un borde dentado y una punta puntiaguda.

Diseñado para cortar frutas y verduras blandas.

Adecuado para tomates, cítricos, kiwis y otros productos blandos.

- + El filo dentado permite cortar limpiamente pieles delicadas.
- + 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.
- + La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783849	1.7	128	240