



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo para jamón/salmón code: 844328

Todos los cuchillos están forjados con estampación en caliente de precisión a partir de una sola pieza de acero inoxidable alemán rico en carbono.

El acero quirúrgico especializado de aleación de cromo, molibdeno y vanadio X50CrMoV15 garantiza las siguientes características: filo de máxima precisión, filo duradero, filo fácil de recuperar y alta resistencia a las manchas. Se requieren unos 50 procesos principales de fabricación para producir cada cuchillo.

Las técnicas tradicionales y la maquinaria de precisión continúan las operaciones de afilado y pulido hasta aplicar el filo final con el ángulo de hoja más adecuado.

El mango combina equilibrio, seguridad, peso y control con un diseño exclusivo.

Cada cuchillo está embalado individualmente en un blíster de presentación de PET. Flexibilidad media.



Código	Thickness	blade length	length (W)
844328	2.6	300	430