



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de pan, 200 mm, universal code: 845202

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de la cocina. Hoja larga con borde dentado.

Diseñado para cortar pan y productos horneados.

Apropiado para pan crujiente, baguettes, pasteles y repostería.

Mango de TPV moldeado por inyección con una sensación suave y adherente para un manejo seguro en condiciones de trabajo húmedas.

Mejor resistencia a los cambios de temperatura que muchos plásticos estándar.

- + El filo dentado corta limpiamente las cortezas sin aplastar el pan blando.
- + El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con la comodidad diaria.
- + La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.
- + La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845202	1.9	200	340