



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de pan, 200 mm, HACCP code: 845226

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Diseñado para apoyar la preparación higiénica de alimentos y reducir los riesgos de contaminación cruzada.

Los mangos codificados por colores cumplen con las regulaciones de HACCP y seguridad alimentaria.

Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de cocina. Hoja larga con borde dentado. Diseñado para cortar pan y productos horneados.

Apropiado para pan crujiente, baguettes, pasteles y repostería.

Mango de TPV inyectado con una sensación ergonómica más suave y adherente y mejor resistencia al calor y a los cambios de temperatura.

- + El filo dentado corta limpiamente las cortezas sin aplastar el pan blando.
- + El mango codificado por colores según HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
- + 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)
845226	0.9	208	340