



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de repostería, 250 mm, universal code: 845233

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 de longitud media, ancha y con borde dentado.

Diseñado para cortar pasteles, repostería, capas de bizcocho y productos horneados.

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



El borde dentado permite cortes limpios en productos horneados delicados.



El mango Bactiproof apoya un manejo de cocina higiénico y fiable.



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)
845233	2.4	250	383