



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo Santoku, 180 mm, universal code: 845264

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 ancha con un filo Granton ligeramente curvado.

La hoja ancha facilita el picado rápido y el fácil recogido desde la tabla.

Diseñado para tareas de rebanar, cortar y picar.

Adecuado para verduras, hierbas, carne y pescado.

Mango de TPV moldeado por inyección con un tacto 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 Granton ayuda a evitar que los ingredientes se adhieran a la hoja.
- + El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con 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)
845264	2.4	172	295