



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de chef, 160 mm, universal code: 845318

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 compacta con un borde ligeramente curvado.

Diseñado para picar, rebanar, cortar en cubos, recortar y tareas de preparación detalladas.

Adecuado para verduras, hierbas, frutas y cortes más pequeños de 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.

- + Longitud de la hoja de 160 mm ofrece un control excelente para trabajos de preparación delicados.
- + 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)
845318	2.3	160	293