



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de chef, 200 mm, HACCP code: 845417

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 ancha con un filo de corte ligeramente curvado.

Diseñado para tareas de picar, rebanar, cortar en dados y picar finamente.

Apto para verduras, hierbas, frutas, carne y pescado.

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

- + La longitud de la hoja de 200 mm es adecuada para trabajos de preparación diaria versátiles.
- + El mango codificado por color 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)
845417	2.4	205	335