



# HENDI

Tools for Chefs

## Cuchillo de chef, 250 mm, universal code: 845431

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 larga y ancha con un filo de corte ligeramente curvado.

Diseñado para picar, rebanar, cortar en cubos, porcionar y tareas de preparación intensivas.

Adecuado para verduras grandes, carne, aves de corral y asados.

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

- + La longitud de la hoja de 250 mm permite cortes potentes y movimientos largos de corte.
- + El mango antibacteriano apoya un manejo higiénico y fiable en la cocina.
- + 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) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845431 | 2.5       | 250          | 383        |