



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de carnicero, 250 mm, universal code: 845493

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 recta.

Diseñado para recortar, rebanar y procesar grandes cortes de carne.

Adecuado para ternera, cerdo, aves de corral y otros cortes de carne más grandes.

Mango inyectado de TPV con una sensación suave y agarre seguro para un manejo seguro en condiciones de trabajo húmedas.

Mejor resistencia a los cambios de temperatura que muchos plásticos estándar.

- + La hoja larga permite un recorte y porcionado eficiente de grandes cortes de carne.
- + 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)
845493	2.5	250	381