



HENDI

Tools for Chefs

Macheta, 180 mm, universal code: 845523

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 y resistente.

Diseñado para cortar carne, aves, huesos y verduras grandes.

Adecuado para trabajos intensivos de preparación y porcionado.

Mango de PP moldeado por inyección para un manejo diario duradero.

- + La hoja de alta resistencia soporta cortes potentes a través de carne, ave y huesos.
- + El mango Bactiproof apoya el manejo higiénico y fiable de 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)
845523	3.5	173	327