



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo para salmón, 300 mm, universal code: 845561

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 estrecha con borde Granton.

Diseñado para tareas de corte fino, fileteado y porcionado. Adecuado para salmón, jamón y otros pescados y carnes delicados.

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

- + El filo Granton ayuda a evitar que los ingredientes se adhieran a la hoja.
- + El mango Bactiproof 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)
845561	1.5	308	442