



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo de repostería, 350 mm, HACCP code: 845622

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 larga y de borde liso.

Diseñada para rebanar, porcionar y nivelar tartas, pastelería y postres.

Adecuada para productos horneados delicados que requieren cortes limpios y precisos.

Mango de TPV moldeado por inyección con un tacto suave y adherente para un manejo seguro en condiciones de trabajo húmedas.

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

- + La hoja larga permite rebanar suavemente y nivelar limpiamente los productos horneados.
- + El mango codificado por colores HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
- + El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con comodidad diaria.
- + La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.
- + La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845622	2.2	350	490