



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo mondador, 100 mm, universal code: 845646

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 recta forjada con precisión y una punta fina y puntiaguda.

Diseñado para tareas de pelado, corte, rebanado y cortes detallados.

Apropiado para tubérculos, frutas, verduras, hierbas y trabajos de guarnición.

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 punta fina y puntiaguda permite cortes precisos y trabajos de preparación delicados.
- + 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)
845646	1.3	100	204