



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo deshuesador, 150 mm, universal code: 845752

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 fina con una punta afilada puntiaguda.

Diseñado para tareas de limpieza, fileteado, deshuesado y porcionado.

Adecuado para carne, aves de corral y cortes precisos alrededor de huesos y articulaciones.

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 más larga facilita el perfilado y deshuesado eficiente de piezas de mayor tamaño.
- + 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)
845752	2.8	159	286