



HENDI

Tools for Chefs

Cuchillo deshuesador 150 mm, HACCP code: 845776

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 delgada con una punta afilada.

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 favorece un recorte y deshuesado eficiente de cortes más grandes.
- + 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)
845776	2.8	159	286