

Faca de chef 200 mm, forjado code: 783733

Lâmina em aço alemão com 56 HRC de dureza.

Série clássica de facas forjadas feitas a partir de uma única peça de aço inoxidável.

Design equilibrado que garante uma utilização estável e controlada.

Transição redonda entre a lâmina e o cabo

Pega em POM resistente.

3 rebites de aço inoxidável fixam o cabo firmemente à lâmina.

Design clássico adequado para cozinhas abertas e apresentação em buffet. Lâmina larga com uma borda de corte ligeiramente curvada.

Projetado para tarefas de picar, cortar em fatias, cortar em cubos e triturar.

Adequado para vegetais, ervas, frutas, carne e peixe.

-  O comprimento da lâmina de 200 mm suporta o trabalho de preparação diário versátil.
-  O design da faca forjada proporciona uma sensação sólida e bem equilibrada durante o corte.
-  O encosto arredondado melhora o conforto e o controlo durante o uso prolongado.
-  A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783733	2.8	210	332