

Faca de chef 250 mm, forjada code: 783740

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 longa e larga com uma borda de corte ligeiramente curvada.
Concebido para cortar, fatiar, cortar em cubos, dividir em porções e realizar tarefas de preparação mais exigentes.
Adequado para carne bovina, porco, aves, assados, melões e repolho.



ESPECIFICAÇÕES

Ajustável	Não
Comprimento da lâmina (mm)	260
Cor	Preto
Comprimento do cabo (mm)	125
Comprimento (mm)	385
Largura (mm)	51
Altura (mm)	18

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369783740
Código Intrastat	82119200
Quantidade por caixa de exportação	24

Não adequado para	Micro-ondas, Fornos, Máquina de lavar louça
Adequado para	Contacto alimentar
Espessura (mm)	2.7

Quantidade por embalagem interna	12
País de origem	China
Quantidade de embalagem do GS1	1