



HENDI

Tools for Chefs

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.

-  O comprimento da lâmina de 250 mm permite movimentos eficientes de picar e fatiar em comprimento.
-  O design da faca forjada proporciona uma sensação sólida e equilibrada durante o corte.
-  A transição reforçada entre a lâmina e o cabo melhora o conforto e o controlo durante o uso.
-  A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783740	2.7	260	385