



HENDI

Tools for Chefs

Faca de chef 150 mm, forjado code: 783757

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 compacta com uma borda ligeiramente curvada.

Projetada para tarefas de corte, picar, aparar e preparação fina com precisão.

Adequado para vegetais, ervas, frutas e cortes menores de carne.

- + A lâmina de 150 mm oferece um excelente controlo para trabalhos de preparação delicados.
- + O design da faca forjada proporciona uma sensação sólida e bem equilibrada durante o corte.
- + A transição reforçada entre a lâmina e o cabo 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)
783757	2.6	150	277