



HENDI

Tools for Chefs

Faca para desossar de 150 mm, forjada code: 783771

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 fina com uma borda lisa.

Ponta afiada e pontiaguda permite cortes precisos próximos a ossos e articulações.

Concebido para tarefas de corte, corte em filetes, desossa e dividir em porções.

Adequado para carne bovina e aves.

- + Lâmina fina e estreita permite aparar com precisão e cortar de forma controlada próximo aos ossos.
- + 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)
783771	2	160	272