



HENDI

Tools for Chefs

Faca Santoku 180 mm, forjada code: 783795

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 Granton larga com uma borda ligeiramente curva.

A lâmina larga facilita o corte rápido e a recolha fácil da tábua.

Projetado para tarefas de cortar, picar e fatiar.

Adequado para vegetais, ervas, carne e peixe.

- + A borda Granton ajuda a evitar que os ingredientes se agarrem à lâmina.
- + O design de faca forjada proporciona uma sensação sólida e bem equilibrada durante o corte.
- + O reforço 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)
783795	2.5	192	307