



HENDI

Tools for Chefs

Faca de trincar de 200 mm, forjada code: 783818

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 estreita, concebida para tarefas de corte e trincha suaves.

Concebido para cortar, filetar e dividir em porções carnes cozinhadas.

Adequado para assados, presunto, aves e outros grandes cortes de carne.

- + A forma da lâmina estreita ajuda a reduzir o atrito durante o corte.
- + 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)
783818	2.4	200	326