

Faca para salmão 250 mm, forjado code: 783825

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 com borda Granton.

Projetada para tarefas de corte fino, filetagem e porcionamento.

Adequado para salmão, presunto e outros peixes e carnes delicados.

-  A lâmina Granton ajuda a evitar que os ingredientes se agarrem à lâmina.
-  O design da faca forjada proporciona uma sensação sólida e bem equilibrada durante o corte.
-  O encosto 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)
783825	2.4	263	378