



HENDI

Tools for Chefs

Faca para tomate 130 mm, forjada code: 783849

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 reta com uma borda serrilhada e uma ponta afiada.

Projetado para cortar frutas e vegetais macios.

Adequado para tomates, frutas cítricas, kiwis e outros produtos macios.

- + A lâmina serrilhada permite cortes limpos através de cascas delicadas.
- + 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)
783849	1.7	128	240