

Faca de cozinheiro code: 844212

Todas as facas são de aço forjado por injeção de precisão a partir de uma única peça de aço inoxidável alemão de alto carbono.

A liga especializada de aço cirúrgico Crômio-Molibdênio-Vanádio X50CrMoV15 garante as seguintes características: lâmina muito afiada, gume de corte muito duradouro, gume facilmente afiável, elevada resistência a manchas.

São necessários cerca de 50 passos de fabrico importantes para produzir cada uma destas facas.

O "saber fazer" tradicional e a maquinaria de precisão prosseguem as operações de retificação e polimento até que o gume final seja aplicado no ângulo de lâmina mais adequado.

O cabo combina equilíbrio, segurança, aderência e controlo com um visual exclusivo.

Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem de apresentação em PET.



Código	Thickness	blade length	length (W)
844212	3.3	200	335