

Faca para pão, 200 mm, universal code: 845202

Lâmina em aço alemão com dureza de 56 HRC para um desempenho de corte fiável e longa retenção da aresta.

Construção leve.

Cabo resistente a óleos, gorduras, detergentes e produtos químicos comuns de cozinha. Lâmina com serrilha longa.

Concebido para cortar pão e produtos de pasteleria.

Adequado para pães crocantes, baguetes, bolos e pastéis.

Pega em TPV moldada por injeção, com um toque suave e aderente, para um manuseamento seguro em condições de trabalho húmidas.

Melhor resistência a mudanças de temperatura do que muitos plásticos padrão.

- + A lâmina serrilhada corta com precisão as crostas sem esmagar o pão macio.
- + A pega moldada por injeção combina uma aderência segura com o conforto no dia a dia.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.
- + A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845202	1.9	200	340