

Faca de pastelaria, 250 mm, universal code: 845233

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 de comprimento médio e larga com borda serrilhada.

Projetado para cortar bolos, pastéis, camadas de bolo esponja e produtos de pastelaria.

Cabo TPV moldado por injeção, com um toque ergonómico mais suave e aderente e maior resistência ao calor e às variações de temperatura.

-  Borda serrilhada que permite cortes eficazes em produtos de pastelaria delicados.
-  O cabo “Bactiproof” permite uma utilização higiénica e fiável na cozinha.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga das mnaos durante o uso diário.
-  A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



CÃdigo	Thickness	blade length	length (W)
845233	2.4	250	383