

Faca Santoku, 180 mm, HACCP code: 845271

Lâmina fabricada em aço alemão com dureza de 56 HRC, para um desempenho de corte fiável e uma longa retenção do fio.

Concebido para facilitar a preparação higiénica de alimentos e reduzir os riscos de contaminação cruzada.

Os cabos com código de cores cumprem as normas HACCP e os regulamentos de segurança alimentar.

Construção leve.

Cabo resistente a óleos, gorduras, detergentes e produtos químicos comuns da cozinha. Lâmina larga com um fio Granton ligeiramente curvo.

A lâmina larga facilita a transferência de ingredientes da tábua.

Projetado para tarefas de cortar em fatias, picar e cortar em cubos.

Adequado para legumes, ervas, carne e peixe.

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

-  O rebordo Granton ajuda a evitar que os ingredientes fiquem presos à lâmina.
-  O cabo com código de cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga das mãos durante a utilização diária.
-  A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845271	2.4	172	295