



HENDI

Tools for Chefs

Faca de chef, 160 mm, universal code: 845318

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 compacta com um fio ligeiramente curvo.

Concebido para cortar, fatiar, cortar em cubos, aparar e realizar tarefas de preparação minuciosas.

Adequado para legumes, ervas aromáticas, frutas e pedaços mais pequenos de carne e peixe.

Cabo em TPV moldado por injeção com um toque suave e aderente para um manuseamento seguro em condições de trabalho húmidas.

Melhor resistência às variações de temperatura do que muitos plásticos convencionais.

- + O comprimento da lâmina de 160 mm oferece excelente controlo para trabalhos delicados.
- + O cabo moldado por injeção combina uma aderência segura com conforto no dia a dia.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845318	2.3	160	293