



# HENDI

Tools for Chefs

## Faca de chef, 200 mm, universal code: 845387

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 larga com um fio de corte ligeiramente curvo.

Concebido para tarefas de cortar, fatiar, cortar em cubos e picar.

Adequado para legumes, ervas aromáticas, frutas, carne e peixe.

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

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

- + O comprimento da lâmina de 200 mm permite uma preparação versátil no dia a dia.
- + O cabo moldado por injeção combina uma aderência segura com o conforto no dia a dia.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga das mãos durante a utilização diária.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



| Código | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845387 | 2.4       | 205          | 335        |