

Faca de chef, 250 mm, universal code: 845431

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 longa e larga com uma borda de corte ligeiramente curva.

Projetado para cortar, fatiar, picar, porcionar e tarefas de preparação pesadas.

Adequado para legumes grandes, carne, aves e assados.

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

-  O comprimento da lâmina de 250 mm permite movimentos potentes de picar e fatiar em comprimento.
-  O cabo Bactiproof garante um manuseamento higiénico e fiável na cozinha.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga das mãos durante o uso diário.
-  A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra a nitidez e a durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845431	2.5	250	383