



HENDI

Tools for Chefs

Faca de chef, 250 mm, HACCP code: 845455

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 longa e larga com uma borda de corte ligeiramente curva.

Concebido para cortar, fatiar, cortar em cubos, dividir em porções e tarefas pesadas de preparação.

Adequado para vegetais grandes, carne de vaca, aves e assados.

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 250 mm permite uma preparação eficiente de ingredientes maiores e cortes de carne.
- + O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
- + O cabo moldado por injeção combina uma pega segura com conforto no dia a dia.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra a afiação e a durabilidade.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845455	2.5	252	383