



HENDI

Tools for Chefs

Faca de talho, 200 mm, universal code: 845462

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 reta.

Concebido para aparar, cortar e processar carne.

Adequado para carne bovina, porcina, aves e outros cortes de carne maiores.

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.

- + A lâmina fina permite um corte preciso à volta de ossos e articulações.
- + O cabo moldado por injeção combina uma pega segura com conforto no dia a dia.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga da mão durante o uso diário.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845462	2.9	195	331