



HENDI

Tools for Chefs

Faca de talho, 200 mm, HACCP code: 845486

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 reta.

Projetado para aparar, cortar e processar carne.

Adequado para carne de vaca, porco, aves e outros cortes de carne maiores.

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

- + Lâmina reta suporta o corte e a porção controlados de cortes de carne.
- + O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga das mãos durante o uso diário.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845486	2.9	195	331