



HENDI

Tools for Chefs

Faca de talho, 250 mm, universal code: 845493

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 reta.

Projetado para aparar, cortar e processar grandes cortes de carne.

Adequado para carne de vaca, porco, 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 longa permite um corte e divisão eficientes de grandes cortes de carne.
- + O cabo moldado por injeção combina uma aderência segura com conforto no dia a dia.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845493	2.5	250	381