



HENDI

Tools for Chefs

Facão para salmão, 300 mm, HACCP code: 845585

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 estreita com borda Granton.

Projetado para tarefas de corte fino, filetagem e porcionamento.

Adequado para salmão, presunto e outros peixes e carnes delicados.

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

- + A lâmina Granton ajuda a evitar que os ingredientes se agarrem à lâmina.
- + O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga da mão durante o uso diário.
- + A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845585	1.5	308	442