



HENDI

Tools for Chefs

Faca de pastelaria, 350 mm, HACCP code: 845622

Lâmina fabricada em aço alemão com dureza de 56 HRC, para um desempenho de corte fiável e uma longa retenção do fio.

Concebida 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 lisa.

Concebida para cortar em fatias, dividir em porções e nivelar bolos, pastelaria e sobremesas.

Adequado para produtos de pastelaria delicados que requerem cortes limpos e precisos.

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 cortes suaves e nivelamento limpo de produtos assados.
- + O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
- + O cabo moldado por injeção combina uma aderência segura com conforto no dia a dia.
- + A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.
- + A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.



Código	Thickness	blade length	length (W)
845622	2.2	350	490