



# HENDI

Tools for Chefs

## Faca de descascar, 100 mm, HACCP code: 845707

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 forjada com precisão reta com uma ponta fina e pontiaguda.

Projetado para descascar, aparar, cortar em fatias e tarefas de corte detalhadas.

Adequada para tubérculos, frutas, legumes, ervas aromáticas e trabalhos de decoração.

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

- + Ponta fina e pontiaguda suporta o corte preciso e o trabalho de preparação delicado.
- + 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) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845707 | 1.3       | 100          | 204        |