



HENDI

Tools for Chefs

Faca para desossar, 150 mm, universal code: 845752

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 fina com ponta afiada.

Projetado para tarefas de aparar, cortar em filetes, desossar e porcionar.

Adequado para carne de vaca, aves e corte preciso à volta dos ossos e articulações.

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 desossar eficientes de cortes maiores.
- + O cabo moldado por injeção combina uma pega segura com conforto no uso diário.
- + 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)
845752	2.8	159	286