



DADOS TÉCNICOS

Referência: 41002276

Faca Panero com forja francesa : Em vermelho : Tamanho da lâmina 21 cm



Faca de pão forjada à francesa modelo Aguacejo com lâmina micro-serrilhada ideal para cortar e rasgar facilmente as fibras do pão para obter uma apresentação muito boa.

Esta faca para pão é muito utilizada nos pequenos-almoços para cortar torradas, nos restaurantes onde são servidos pequenos-almoços buffet com grandes quantidades de pão para fazer torradas, rabanadas, sanduíches, etc.

O seu comprimento e espessura permitem cortar fatias de pão sem grande esforço e com toda a segurança.

Uma característica distintiva desta faca é a virola, que une o cabo e a espiga numa única peça.

Este reforço entre a lâmina e o cabo serve de embelezador e de protetor das mãos, evitando cortes em caso de deslizamento da faca.

Faca de pão composta por uma lâmina em aço inoxidável 5cr15MoV com uma espessura de 2,5 mm.

Um cabo de grande design e estilo, dotado de rigidez, dureza e extraordinária resistência ao desgaste que incorpora, na extremidade da faca, uma ponta de aço inoxidável.

O cabo é fabricado em POM, com um acabamento polido mate.

Os rebites são de aço inoxidável, altamente resistentes à corrosão e são compostos por 2 peças: macho e fêmea, que fixam permanentemente o cabo à lâmina.

Disponível na cor vermelha.