



DADOS TÉCNICOS

Referência: 41002277

Faca para fiambre e salmão com forja francesa : Cor vermelha : Tamanho da lâmina 25 cm



Faca para presunto e salmão com forja francesa Modelo Aguacejo ideal para cortar fatias extra finas de presunto e filetes de salmão.

O comprimento da lâmina, a sua flexibilidade e o gume liso tornam o corte profissional, com grande precisão, adaptando-se ao perfil do fiambre.

A nitidez da lâmina permite um movimento fácil, sem esforço e suave.

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, pois evita cortes se a faca escorregar.

Faca para fiambre e salmão composta por uma lâmina em aço inoxidável 5cr15MoV com uma espessura de 2 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 em aço inoxidável, altamente resistentes à corrosão, e são constituídos por 2 peças: macho e fêmea, que fixam permanentemente o cabo à lâmina.

Disponível na cor vermelha.