



DADOS TÉCNICOS

Referência: 41002271

Utensílio de cozinha forjado à francesa : Cor vermelha : Tamanho da lâmina 9 cm



Faca de cozinha forjada à francesa, modelo Aguacejo, ideal para descascar e descaroçar frutas e legumes.

É muito comum utilizar este tipo de faca na cozinha tradicional e, atualmente, na preparação de pratos com apresentações especiais.

A lâmina é muito resistente e a afiação é feita à mão por cuteleiros profissionais.

A lâmina mede 9 cm.

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 proteção para as mãos, evitando cortes se a faca escorregar.

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

Um cabo de grande design e estilo, dotado de rigidez, tenacidade 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.

l.