



DADOS TÉCNICOS

Referência: 41002273; 41002274; 41002275

Faca de cozinha com forja francesa | Em cor vermelha | Tamanhos diferentes



4100 2273	Hoja/Folha: 15 cm
 1/1	Espesor/Espessura: 2,5 mm
4100 2274	Hoja/Folha: 17 cm
 1/1	Espesor/Espessura: 2,5 mm
4100 2275	Hoja/Folha: 20 cm
 1/1	Espesor/Espessura: 2,5 mm

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.

Existem três tamanhos de lâmina à escolha: 15, 17 e 20 cm.

Uma característica distintiva desta faca é a virola, que une o cabo e a espiga numa só 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 2,5 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.