



FACAS QUE
CORTAM



NOVO

nakato

**FACAS DE CHEFE - ESTILO ASIÁTICO
AÇO ESPECIAL NITROGÉNIO**

*CHEF KNIVES - ASIAN STYLE
SPECIAL STEEL NITROGEN*

nakato

Facas Sushi

Faca de bico pontiagudo indicada para descascar, cortar e decorar alimentos de menor dimensão.



221.8801.10
Faca Multiusos | *Utility knife* | 100 mm - 2 mm

Faca tradicional japonesa.
Faca pesada e estável com lâmina larga e forte.
A parte da frente da lâmina usa-se para filetar peixe.
A parte de trás está amolada solidamente e é usada para o corte de ossos e espinhas.



221. 8801.16
Faca Deba | *Deba knife* | 160 mm - 3 mm

Faca tradicional universal japonesa.
Ideal para cortar todo os alimentos.
Preferencialmente para o corte de carne.
Comparável com faca de cozinha.



221. 8802.16
Faca Santoku | *Santoku knife* | 160 mm - 2 mm

Faca tradicional japonesa para legumes.
Utilizado em todas as classes de legumes.
Apesar do seu design estilo cutelo não é indicado para ossos.



221.8803.16
Faca Usaba | *Usaba knife* | 160 mm - 2 mm

Faca tradicional de chefe.
Utilizada para todo o tipo de funções em todo tipo de alimentos. Lâmina larga e forte indicada para cortar, picar e esmagar.



221.8805.20
Faca de Chefe | *Chef knife* | 200 mm - 2 mm

Faca tradicional de pão.
Lâmina forte com serrilha, preparada para cortes difíceis sem esforço.



221.8806.20
Faca Serrilha | *Serrated knife* | 200 mm - 2 mm

Faca tradicional japonesa para fatiar.
Para carne e peixe, corte muito fino.
A medida da lâmina, longa e estreita, foi concebida especialmente para cortar muito fino, preferencialmente sushi e sashimi.
A faca garante um corte artístico e principalmente limpo e liso. A longitude e a forma do fio permite um corte longo e oblíquo.



221.8804.21
Faca yanagi | *Yanagi knife* | sashimi 200 mm - 2 mm

221.8804.24
Faca yanagi | *Yanagi knife* | sashimi 240 mm - 3 mm

221.8804.27
Faca yanagi | *Yanagi knife* | sashimi 270 mm - 3 mm

221.8804.30
Faca yanagi | *Yanagi knife* | sashimi 300 mm - 3 mm

Características

Lâminas

As Lâminas da linha NaKato são em aço inox 4199 Nitro B (X50 CRMO VN15) de extraordinária qualidade com cromo, molibdénio e vanádio com alto teor de carbono. São inteiriças, cortadas e gravadas a laser.

Dureza

As lâminas são submetidas a um rigoroso tratamento térmico que garante níveis de dureza elevada (57-59 HRC). Apresentam uma microestrutura uniforme com óptima resistência à corrosão.

Amolação

Técnica de amolação de 1 só lado. Traduz-se num fio muito intenso e de fácil afiação. As lâminas amoladas de um só lado permite criar uma bolsa de ar entre o produto e o aço.



Na outra face há um distanciamento da lâmina, reduzindo ao mínimo o contacto com o produto obtendo-se facilmente um comportamento de corte único, eficaz e duradouro.

Cabo

Cabo em poliacetal (POM). Confortável o que torna a faca equilibrada, permitindo o balanceamento perfeito aquando do corte. Contém protecção antibacteriana que inibe e reduz o crescimento de bactérias e fungos garantindo um produto mais limpo por mais tempo.



SICOESTE - SOCIEDADE INDUSTRIAL DE CUTELARIAS, LDA.
R. Alto da Vila 33 · 2475-113 Benedita · Portugal
tel +351 262 929 329 · fax +351 262 920 412
email: sico@sico.pt · www.sico.pt