

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Pedra de Afiar Dupla Face Grão 1000/3000 para Facas 185x65x30mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE820674	Modelo:	HE820674
Marca:	HENDI	EAN:	8711369820674

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE820674
EAN	8711369820674

Descricao Resumida

Pedra de afiar dupla face com grão 1000 para afiação e 3000 para polimento, ideal para manter o fio de corte de facas profissionais. Dimensões 185x65x30mm.

Descricao Completa

Esta pedra de afiar dupla face, com grão 1000 e 3000, é essencial para manter o fio de corte de facas profissionais. Permite uma afiação precisa e um polimento fino.

pedra de afiar japonesa — Características Técnicas

Tipo de Grão	1000 / 3000
Dimensões (CxLxA)	185 x 65 x 30 mm
Peso Líquido	0,91 kg
Peso Bruto	0,94 kg
Material	Composto (tipo de pedra)
Finalidade Grão 1000	Afiação básica da lâmina
Finalidade Grão 3000	Polimento e acabamento da lâmina

Aplicações Profissionais

Essencial para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria, cantinas e hotéis. Ideal para manter o desempenho de facas em qualquer cozinha profissional, desde snack-bars a serviços de catering.

Pedra de Afiar — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Afiação:** Dupla face com grão 1000 para afiação e 3000 para polimento, cobrindo múltiplas etapas do processo.
- **Controlo Preciso:** Permite um controlo manual e detalhado sobre o ângulo e pressão, garantindo um fio de corte superior.
- **Proteção e Armazenamento:** Inclui uma caixa de plástico robusta para transporte seguro e conservação da pedra.

- **Durabilidade Profissional:** Construção resistente para uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes, sem necessidade de manutenção complexa.
- **Otimização do Fio:** Restaura e mantém o fio de corte das facas, prolongando a sua vida útil e eficiência.

Qual a diferença entre os grãos 1000 e 3000?

O grão 1000 é utilizado para a afiação básica da lâmina, removendo pequenas imperfeições e estabelecendo um novo fio. O grão 3000 serve para polir e dar o acabamento final, resultando num fio de corte extremamente liso e afiado.

É necessário molhar a pedra antes de usar?

Sim, é fundamental molhar a pedra com água antes de cada utilização. Isto cria uma pasta abrasiva que otimiza o processo de afiação e evita o sobreaquecimento da lâmina.

Esta pedra é adequada para todos os tipos de facas profissionais?

Sim, esta pedra de afiar é versátil e adequada para a maioria das facas de cozinha profissionais, incluindo facas de chef, facas de filetar, facas de legumes e outras, desde que sejam de aço.

Como devo armazenar a pedra de afiar após o uso?

Após a utilização, limpe a pedra de resíduos e deixe-a secar completamente ao ar. Guarde-a na caixa de plástico fornecida para protegê-la de danos e garantir a sua durabilidade.

Com que frequência devo afiar as minhas facas com esta pedra?

A frequência depende do uso. Para facas de uso diário intenso, uma afiação básica com o grão 1000 pode ser necessária semanalmente ou quinzenalmente, seguida de polimento com o grão 3000. Para facas de uso menos frequente, mensalmente pode ser suficiente.