

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



Faca de Cozinha Profissional 240mm Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	HE781388	Modelo:	HE781388
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781388

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781388
EAN	8711369781388

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional 240mm em aço molibdênio forjado, com cabo ergonômico preto, ideal para precisão e higiene na preparação de alimentos.

Descricao Completa

A precisão no corte é fundamental para a eficiência de qualquer cozinha profissional. Esta faca de cozinha profissional de 240mm, fabricada em aço de molibdênio forjado e cromado, oferece a robustez e o fio de corte duradouro necessários para a preparação diária, assegurando performance superior e higiene no manuseamento intensivo de alimentos.

faca de cozinha profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	240 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	240 x 15 x 20 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Material da Lâmina	Aço de molibdênio forjado e cromado
Material do Cabo	Plástico POM preto

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef Executivo que supervisiona a *mise en place* num restaurante de média dimensão ou para o cozinheiro em snack-bares e cantinas. Esta faca é ideal para tarefas diárias de corte e preparação de legumes, carne e peixe, garantindo agilidade e precisão mesmo durante o *rush* do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em aço de molibdênio forjado e cromado assegura uma durabilidade e resistência à corrosão que superam as alternativas comuns, mantendo o fio de corte impecável por longos períodos de uso intensivo. O design ergonômico do cabo em plástico POM preto, além de

proporcionar uma pega segura, foi concebido para prevenir a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e a manutenção das normas de higiene HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada do fio de corte desta faca em ambientes profissionais??

Graças à sua composição em aço de molibdénio forjado e cromado, esta faca mantém o fio afiado por um período significativamente mais longo do que facas convencionais, mesmo com uso contínuo em cozinhas de alta exigência.

Como o design do cabo contribui para a higiene na cozinha??

O design exclusivo do cabo em plástico POM preto foi concebido para evitar o depósito de resíduos de alimentos na junção entre o cabo e a lâmina. Isso simplifica a limpeza e minimiza os riscos de contaminação cruzada, crucial para as normas HACCP.

Esta faca é adequada para que tipo de tarefas de preparação de alimentos??

Com um comprimento de lâmina de 240mm e um perfil equilibrado, esta faca é versátil para uma ampla gama de tarefas, desde o corte fino de legumes e ervas, até ao porcionamento de carnes e peixes, otimizando a velocidade na mise en place.

Qual o material da lâmina e do cabo, e que vantagens oferecem??

A lâmina é de aço de molibdénio forjado e cromado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e capacidade de reter um fio de corte superior. O cabo em plástico POM preto oferece uma pega segura e antiderrapante, essencial para a segurança e conforto do utilizador.

Como devo proceder à manutenção e limpeza desta faca para garantir a sua longevidade??

Para preservar a durabilidade e o fio de corte, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave imediatamente após cada uso. Evite máquinas de lavar loiça, que podem danificar o fio e o material do cabo ao longo do tempo. Seque bem antes de guardar.