

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Faca de Pão Profissional 340mm com Lâmina Inclinada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE844281	<b>Modelo:</b>	HE844281
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369844281

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE844281

EAN

8711369844281

## Descrição Resumida

Faca de pão profissional de 340mm com lâmina inclinada, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Gume afiado e duradouro para cortes precisos.

## Descrição Completa

Esta faca de pão profissional de 340mm, com lâmina inclinada e cabo preto, é forjada com precisão a partir de aço inoxidável alemão de alto carbono, garantindo um corte eficaz e duradouro para qualquer tipo de pão em ambientes de cozinha profissional.

### Faca de pão profissional — Características Técnicas

<b>Tipo de Faca</b>	Pão, com inclinação
<b>Cor do Cabo</b>	Preto
<b>Comprimento Total</b>	340 mm
<b>Material da Lâmina</b>	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Cromo-Molibdênio-Vanádio x50CrMoV15)
<b>Processo de Fabrico</b>	Forjado por injeção de precisão, 50 passos de fabrico
<b>Dimensões Aproximadas (CxLxA)</b>	340x20x35 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,15 kg

### Aplicações Profissionais

Esta faca de pão é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que lide com grandes volumes de pão e produtos de padaria. É ideal para pastelarias, padarias com confeção, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de pequeno-almoço e catering de eventos. A sua lâmina serrilhada e comprimento permitem cortar fatias uniformes e precisas de pão rústico, baguetes, broas e outros produtos de massa, minimizando o desperdício e otimizando a apresentação.

## Faca de Pão — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Eficaz:** A lâmina serrilhada e o gume duradouro garantem cortes limpos em crostas duras e miolos macios.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alto carbono, oferece elevada resistência a manchas e corrosão, prolongando a vida útil do utensílio.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo ergonômico proporciona equilíbrio, segurança e controle, mesmo durante uso prolongado.
- **Fácil Manutenção:** O gume é facilmente afiável, permitindo manter a faca sempre no seu melhor desempenho com pouca dificuldade.
- **Qualidade Consistente:** Cada faca é produzida através de um processo rigoroso de 50 passos, assegurando um padrão de qualidade elevado.

### Qual o tipo de aço utilizado na lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono, uma liga especializada de Crômio-Molibdênio-Vanádio (x50CrMoV15), conhecida pela sua afiação, durabilidade do gume e resistência a manchas.

### Esta faca é adequada para cortar outros alimentos além de pão?

Embora seja otimizada para pão, a lâmina serrilhada pode ser útil para cortar outros alimentos com exterior firme e interior macio, como bolos, tomates grandes ou frutas com casca. No entanto, o seu design é específico para pão.

### Como se deve afiar uma faca de pão serrilhada?

A afiação de facas serrilhadas requer ferramentas específicas, como um afiador de cerâmica ou diamante em forma de cone, para afiar cada serrilha individualmente. Recomenda-se a manutenção regular para preservar o gume.

### Qual a importância do processo de forjamento por injeção de precisão?

O forjamento por injeção de precisão a partir de uma única peça de aço garante uma estrutura molecular uniforme, resultando numa lâmina mais forte, durável e com melhor retenção do gume, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

?

### Como devo limpar e armazenar esta faca?

Após cada utilização, lave a faca à mão com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente para evitar manchas e corrosão. Armazene-a num bloco de facas, barra magnética ou protetor de lâmina para proteger o gume e garantir a segurança.