

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Faca Santoku com Recortes Granton, Lâmina 310mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE844274	Modelo:	HE844274
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844274

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844274
EAN	8711369844274

Descricao Resumida

Faca Santoku de 310mm com recortes Granton, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Gume afiado e duradouro, ideal para cortes precisos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta faca Santoku de 310mm, com recortes Granton, é forjada com precisão a partir de aço inoxidável alemão de alto carbono, garantindo um gume excepcionalmente afiado e duradouro para uso profissional em qualquer cozinha.

Faca Santoku Profissional — Características Técnicas

Tipo de Faca	Santoku com Recortes Granton
Comprimento Total	310 mm
Dimensões Aproximadas	310x20x50 mm
Peso Líquido	0,202 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Cromo-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15)
Cabo	Preto, ergonómico
Processo de Fabrico	Forjado por injeção de precisão (aprox. 50 passos)

Aplicações Profissionais

Esta faca Santoku é uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros em diversos ambientes profissionais. É ideal para a preparação de legumes, carne e peixe em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. Os recortes Granton facilitam o corte de alimentos pegajosos, tornando-a versátil para qualquer área de preparação.

Faca Santoku — Principais Vantagens

- Gume Excepcionalmente Afiado:** Lâmina em aço alemão de alto carbono que garante um corte preciso e eficiente.

- **Durabilidade Superior:** A liga especializada Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15 confere ao gume uma resistência prolongada.
- **Fácil Manutenção:** O gume pode ser facilmente afiado, mantendo a faca sempre pronta para o trabalho.
- **Resistência a Manchas:** Elevada resistência a manchas, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo preto foi desenhado para oferecer equilíbrio, segurança, aderência e controlo durante o uso intensivo.
- **Recortes Granton:** Reduzem a fricção e evitam que os alimentos se colem à lâmina, otimizando a velocidade e precisão do corte.

Qual o material da lâmina desta faca Santoku?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono, com a liga especializada Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15, garantindo durabilidade e um gume afiado.

Quais as vantagens dos recortes Granton na lâmina?

Os recortes Granton criam bolsas de ar entre a lâmina e o alimento, reduzindo a fricção e evitando que fatias finas, como legumes ou peixe, se colem à faca durante o corte.

Como devo manter o gume desta faca?

Recomenda-se a afiação regular com uma chaira ou pedra de afiar adequada para manter o gume em ótimas condições. A lâmina foi concebida para ser facilmente afiável.

Para que tipo de cortes é esta faca Santoku mais indicada?

A faca Santoku é versátil e ideal para picar, fatiar e cortar em cubos uma vasta gama de alimentos, incluindo legumes, frutas, carne e peixe, sendo uma excelente escolha para a preparação geral na cozinha.

Esta faca é resistente a manchas e corrosão?

Sim, a liga de aço inoxidável Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15 confere à lâmina uma elevada resistência a manchas e corrosão, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional. ?