

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Faca de Cozinheiro Profissional, Lâmina 390mm, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE844205	<b>Modelo:</b>	HE844205
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369844205

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE844205
<b>EAN</b>	8711369844205

### Descricao Resumida

Faca de cozinheiro profissional de 390mm, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Lâmina afiada, duradoura e resistente a manchas, com cabo ergonómico.

## Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 390mm é forjada com precisão a partir de uma única peça de aço inoxidável alemão de alto carbono, garantindo um desempenho superior e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

### faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

<b>Cor do Cabo</b>	Preto
<b>Material da Lâmina</b>	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15)
<b>Processo de Fabrico</b>	Forjado por injeção de precisão
<b>Comprimento Total</b>	390 mm
<b>Dimensões Aproximadas (CxLxA)</b>	390x20x50 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,29 kg

### Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de tarefas de corte em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e hotéis. É perfeita para chefs em restaurantes de bairro, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras e até em roulotes ou food trucks que exigem precisão e eficiência no corte de grandes volumes de ingredientes, como carnes, vegetais e ervas.

### Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Lâmina extremamente afiada e gume de corte muito duradouro, otimizando a produtividade.
- Elevada resistência a manchas, facilitando a manutenção e higiene.
- Gume facilmente afiável, permitindo uma manutenção simples do fio.
- Cabo ergonómico que oferece equilíbrio, segurança, aderência e controlo superior.
- Fabricada com cerca de 50 passos de produção, garantindo qualidade e robustez.

### **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 Crómio-Molibdénio-Vanádio (x50CrMoV15), conhecida pela sua durabilidade e capacidade de retenção do fio.

### **Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o processo de forjamento por injeção de precisão e a qualidade do aço garantem que esta faca é robusta e concebida para suportar o uso diário e intensivo exigido em cozinhas profissionais.

### **Como se mantém o fio de corte desta faca?**

O gume de corte é facilmente afiável, o que permite aos profissionais manter a lâmina sempre no ângulo mais adequado com ferramentas de afiação comuns, garantindo um desempenho consistente.

### **Quais as vantagens do cabo desta faca?**

O cabo foi desenhado para combinar equilíbrio, segurança e uma aderência firme, proporcionando controlo total durante o manuseamento, essencial para a precisão e segurança no corte.

### **Esta faca tem resistência a manchas?**

Sim, a liga especializada de aço cirúrgico Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15 confere à lâmina uma elevada resistência a manchas, contribuindo para a sua durabilidade e higiene.