

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

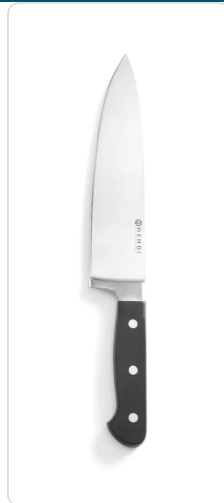


Faca de Cozinheiro Profissional Aço Molibdénio, 340mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE781319	Modelo:	HE781319
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781319

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781319

EAN

8711369781319

Descrição Resumida

Faca de cozinheiro profissional em aço molibdênio, 340mm. Lâmina afiada, resistente à corrosão e cabo higiênico para uso intenso em cozinha.

Descrição Completa

Concebida para a excelência na preparação de alimentos, a faca de cozinheiro de 340mm em aço molibdênio forjado é uma ferramenta indispensável para qualquer chef. A sua lâmina robusta e afiada garante cortes precisos e eficientes, otimizando a *mise en place* e o fluxo de trabalho durante o rush do serviço em cozinhas profissionais, minimizando a fadiga do utilizador.

Faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total (L)	340 mm
Dimensões Aproximadas (CxL)	340 x 45 mm
Peso Líquido	0.2 kg
Material da Lâmina	Aço molibdênio forjado e cromado
Material do Cabo	Plástico POM preto
Cor	Preto
Embalagem	Individual em PET

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a produção num restaurante de cozinha tradicional ou de autor, esta faca assegura a precisão em cortes complexos e o rendimento em grandes volumes. Ideal também para o cozinheiro de um snack-bar, hamburgaria, tasca ou roulote que necessita de uma ferramenta robusta e fiável para o corte rápido de ingredientes, desde legumes a carnes. A sua durabilidade e o design que facilita a limpeza tornam-na uma escolha inteligente para cantinas escolares, empresas de catering e cozinhas de hotelaria com serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Faca de Cozinheiro Profissional em aço molibdénio destaca-se pela sua elevadíssima qualidade de fabrico. O aço molibdénio forjado e cromado confere à lâmina uma resistência superior à corrosão e uma capacidade notável de manter o gume afiado por mais tempo, reduzindo o tempo de manutenção. O design único do cabo em plástico POM preto, com perfil seguro, previne o depósito de resíduos de alimentos na zona de transição com a lâmina, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar (HACCP). Esta construção robusta e ergonómica assegura uma ferramenta de trabalho que suporta o uso intensivo diário, proporcionando conforto e segurança ao profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima durabilidade e afiação da lâmina??

Para otimizar a vida útil da lâmina e a sua afiação, lave a faca imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro, secando-a de seguida. Evite máquinas de lavar loiça, pois os detergentes agressivos e o calor podem comprometer o material e o fio. Guarde a faca separadamente para evitar o contacto com outros utensílios.

Esta faca é adequada para que tipo de tarefas na cozinha profissional??

Com 340mm de comprimento e um gume robusto, esta faca de cozinheiro é versátil para uma vasta gama de tarefas, desde picar e fatiar legumes grandes, cortar e aparar peças de carne, até preparar peixe. É a ferramenta ideal para a maior parte da preparação diária de alimentos em cozinhas com volume de produção médio a alto.

Qual a importância do material do cabo para a higiene alimentar??

O cabo em plástico POM preto, com o seu design que previne o depósito de resíduos, é crucial para a higiene. Materiais não porosos e designs sem fendas minimizam a proliferação bacteriana, assegurando a conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar, como as normas HACCP. Isto garante que a faca é fácil de limpar e desinfetar após cada uso.

Posso usar esta faca para cortar alimentos congelados??

Não é recomendável usar facas de cozinheiro, mesmo as de alta qualidade em aço molibdénio, para cortar alimentos congelados. O impacto em superfícies duras pode danificar permanentemente o fio da lâmina, causando quebras ou lascas. Para alimentos congelados, é aconselhável utilizar uma

serra de carne específica para essa finalidade.

É fácil de manusear durante longos períodos de uso??

Sim, o cabo em plástico POM preto foi concebido com um perfil seguro e ergonómico para um manuseamento confortável. Este design permite uma pega firme e reduz a fadiga do pulso e da mão, tornando a faca adequada para utilização prolongada em ambientes de cozinha profissional exigentes, como um serviço de almoço intenso.