

# 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 285mm em Aço Molibdénio

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE781357	<b>Modelo:</b>	HE781357
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369781357

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE781357

EAN

8711369781357

## Descrição Resumida

Faca de cozinheiro profissional 285mm em aço molibdênio forjado, com lâmina duradoura e cabo higiênico. Essencial para corte preciso em cozinhas.

## Descrição Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta faca de cozinheiro de 285mm oferece um equilíbrio notável entre precisão e resistência. O seu fabrico em aço molibdênio forjado e cromado garante uma durabilidade superior e um fio de corte que se mantém afiado durante o ritmo intenso do serviço.

### Faca de Cozinheiro Profissional — faca cozinheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	285 mm
Material da Lâmina	Aço Molibdênio Forjado e Cromado
Material do Cabo	Plástico POM Preto
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	285 x 15 x 40 mm
Peso Líquido	0.17 kg

### Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de cozinha que valoriza a eficiência na "mise en place", esta faca é ideal para tarefas diárias de corte, picar e fatiar legumes, carnes e peixes. Adapta-se perfeitamente a restaurantes de bairro com ementas tradicionais, snack-bares movimentados e até roulotes com preparações rápidas, onde a performance e a higiene são críticas para o serviço contínuo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A durabilidade é uma das grandes vantagens desta faca, forjada com aço de molibdénio que resiste à corrosão e mantém o corte afiado por mais tempo, reduzindo a frequência de afiamento. O design inovador do cabo em plástico POM preto, com um perfil seguro, impede a acumulação de resíduos alimentares na transição para a lâmina, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais e facilitando a limpeza.

## Perguntas Frequentes

---

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

*A lâmina é fabricada em aço de molibdénio forjado e cromado, um material conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e capacidade de reter o fio de corte por períodos prolongados, ideal para o uso profissional contínuo.*

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

*O cabo possui um design único e um perfil seguro em plástico POM preto, que previne eficazmente o depósito de resíduos alimentares na zona de transição entre o cabo e a lâmina. Esta característica é crucial para manter os padrões de higiene exigidos em qualquer cozinha profissional.*

### Esta faca é adequada para qual tipo de ambientes profissionais??

*É perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes de pequena e média dimensão, como tascas e hamburgarias, até cantinas e empresas de catering, onde a versatilidade e a fiabilidade de um utensílio de corte são indispensáveis.*

### Como devo limpar e manter a faca para prolongar a sua vida útil??

*Após cada utilização, lave a faca à mão com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente para evitar manchas e preservar o fio. Armazene-a num bloco de facas ou numa bainha para proteger a lâmina e garantir a segurança.*

### Qual a importância da embalagem individual??

*Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem de apresentação em PET, o que assegura que chega ao cliente em perfeitas condições, protegida contra danos e arranhões durante o transporte e armazenamento inicial.*