

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Multiusos Profissional 265mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE844250	Modelo:	HE844250
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844250

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844250
EAN	8711369844250

Descricao Resumida

Faca multiusos profissional de 265mm com lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em POM. Essencial para corte versátil em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta faca multiusos profissional de 265mm é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha, concebida para oferecer versatilidade e desempenho superior em diversas tarefas de corte diárias.

Faca Multiusos Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	265 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Material do Cabo	POM (Polióxido de metileno)
Peso Líquido	0.114 kg
Dimensões (CxLxA)	265 x 16 x 25 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, cantinas escolares ou empresariais, e até em roulotes. A sua versatilidade permite desde o corte de legumes e frutas até à preparação de carnes e peixe em cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.

Faca Multiusos — Principais Vantagens

- Lâmina extremamente afiada e durável para cortes precisos e eficientes.
- Design equilibrado que proporciona conforto e segurança durante o manuseamento prolongado.
- Versatilidade para diversas tarefas de corte, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- Construção com materiais de alta qualidade para resistência e longevidade.
- Cabo ergonómico em POM para uma pega firme e higiénica.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização, secando de seguida para preservar a afiação e o material da lâmina.

Qual o material da lâmina e quais as suas vantagens?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e capacidade de manter um fio de corte afiado por mais tempo.

Esta faca é adequada para cortar que tipo de alimentos?

Sendo uma faca multiusos, é ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo legumes, frutas, ervas, carnes sem osso e peixe, tornando-a versátil para a maioria das tarefas de preparação na cozinha.

O cabo da faca oferece uma boa ergonomia?

Sim, o cabo é fabricado em POM (Polióxido de metileno), um material robusto e higiénico, concebido para proporcionar uma pega confortável e segura, mesmo durante longos períodos de utilização.

Qual a durabilidade esperada desta faca?

Com a sua lâmina em aço inoxidável de alta qualidade e cabo resistente, esta faca foi construída para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, oferecendo uma durabilidade excepcional com a manutenção adequada.