

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



Hotelequip.pt

Cutelo Profissional 300mm Aço Forjado, Cabo Ergonómico Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE781302	Modelo:	HE781302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781302
EAN	8711369781302

Descricao Resumida

Cutelo profissional de 300mm em aço forjado de molibdénio, com cabo ergonómico preto. Durabilidade superior e higiene garantida para uso intensivo.

Descricao Completa

A precisão e a resistência são cruciais na preparação diária em cozinhas profissionais. Este cutelo de 300mm, fabricado em aço de molibdénio forjado, oferece uma ferramenta robusta e higiénica, indispensável para tarefas exigentes de corte e desmanche de grandes peças de carne ou vegetais. Garante um desempenho constante, mesmo no pico do serviço.

Cutelo profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço de molibdénio forjado e cromado
Material do Cabo	Plástico POM preto
Comprimento Total	300 mm (aproximado)
Dimensões (CxLxA)	300 x 15 x 80 mm (aproximado)
Peso Líquido	0,31 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef executivo que supervisiona a desmancha de carnes em restaurantes de grande volume ou o talhante em charcutarias e talhos tradicionais, este cutelo é ideal. Facilita o trabalho em cozinhas de cantinas, churrasqueiras e empresas de catering, onde a preparação eficiente e higiénica de ingredientes robustos é uma constante no dia a dia.

Vantagens do Cutelo Profissional

A construção em aço de molibdénio forjado e cromado distingue este cutelo, conferindo-lhe uma resistência excecional à corrosão e uma capacidade superior de retenção de fio, superando alternativas genéricas. O design inovador do cabo em POM preto evita o acúmulo de resíduos

alimentares, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e a manutenção de uma higiene irrepreensível na zona de preparação. Cada unidade é fornecida numa embalagem individual, atestando o cuidado com a apresentação e proteção.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima durabilidade e higiene deste cutelo??

Para otimizar a vida útil e a higiene, lave o cutelo imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro. Seque-o completamente e armazene-o em local seguro. O design do cabo em POM minimiza o acúmulo de resíduos, facilitando a limpeza conforme as normas HACCP.

Qual o tipo de afiador recomendado para manter o fio do cutelo??

Recomenda-se o uso de um fuzil ou afiador de facas profissional com grão fino a médio para manter o fio da lâmina em aço de molibdénio. Afiar regularmente em ângulos consistentes é crucial para preservar a integridade do gume e a eficácia do corte.

Este cutelo é adequado para cortar ossos ou peças de carne congeladas??

Concebido para tarefas exigentes, o cutelo de aço forjado pode ser utilizado para cortar ossos menores e desmanchar carnes. No entanto, para peças congeladas ou ossos muito grandes, é aconselhável usar equipamentos específicos como serra-ossos para evitar danos à lâmina e garantir a segurança do operador.

Qual a importância do design do cabo para um ambiente de cozinha profissional??

O design único do cabo em POM preto, que previne o depósito de resíduos, é crucial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada e facilita a limpeza rápida, essencial para o cumprimento das normas de higiene rigorosas e para a eficiência no ritmo acelerado do serviço.

Este cutelo pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial??

Embora o aço de molibdénio seja resistente à corrosão, para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo a longo prazo, é sempre preferível lavar o cutelo à mão. A lavagem manual com água e detergente neutro protege a lâmina de impactos e da exposição prolongada a produtos químicos agressivos presentes em alguns ciclos de máquina.