

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

Faca de Decoração Profissional 200mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE856062	Modelo:	HE856062
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856062

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856062
EAN	8711369856062

Descricao Resumida

Assegure precisão no empratamento com a faca de decoração profissional de 200mm. Ideal para talhe artístico e acabamentos de pratos. Leve e ergonómica.

Descricao Completa

Potencie a apresentação dos seus pratos com a faca de decoração profissional de 200mm. Concebida para talhe artístico em frutas e vegetais, oferece precisão e controlo, essenciais para acabamentos impecáveis em cozinhas e buffets.

faca de decoração profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	200 mm
Largura	25 mm (aproximado)
Altura	15 mm (aproximado)
Peso Líquido	0,046 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de partida ou pasteleiro que procura a excelência no empratamento e na confeção de buffets, esta faca é indispensável para criar guarnições e decorações que elevam a ementa. Ideal para restaurantes de autor, hotéis de luxo, pastelarias com serviço de cafetaria e até cantinas empresariais que investem na qualidade visual dos seus pratos, garantindo um toque distintivo em cada apresentação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Com um comprimento total de 200mm e um peso ultraleve de apenas 0,046kg, esta faca assegura um manuseio excecionalmente preciso e confortável. Este design é crucial para sessões prolongadas de talhe artístico, minimizando a fadiga do utilizador. Permite que os profissionais executem detalhes complexos com confiança e rapidez, otimizando o tempo de *mise en place* e garantindo consistência na qualidade visual dos pratos, mesmo em períodos de maior afluência no serviço.

Perguntas Frequentes

Como deve ser afiada a faca para manter a precisão de corte??

Para preservar o fio e a capacidade de talhe fino, recomenda-se afiar a faca de decoração regularmente com um fuzil de cerâmica ou uma pedra de afiar de grão fino. É fundamental manter um ângulo constante para a lâmina durante este processo, garantindo cortes sempre limpos e precisos.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas de grande volume??

Sim, a sua construção e design ergonómico, com um peso de 0,046 kg e 200mm de comprimento, tornam-na confortável para uso contínuo. É ideal para ambientes de produção elevada, onde a rapidez e a perfeição na finalização dos pratos são cruciais para o serviço.

Que tipo de materiais alimentares posso decorar com esta faca??

Esta faca é perfeitamente adequada para trabalhar com uma vasta gama de frutas e vegetais de diversas texturas. Pode utilizá-la para criar decorações intrincadas em cenouras, rabanetes, pepinos, maçãs ou citrinos, resultando em guarnições delicadas e apelativas.

Qual é a melhor forma de limpar e higienizar esta faca profissional??

Após cada utilização, a faca deve ser lavada imediatamente com água morna e detergente neutro, enxaguada abundantemente e seca cuidadosamente. A lavagem à mão é recomendada para prolongar a vida útil do fio da lâmina, embora a faca seja apta para máquina de lavar loiça profissional.

A faca de decoração é resistente à corrosão??

Embora o material específico da lâmina não seja explicitamente detalhado, assume-se que, como utensílio destinado ao uso profissional em cozinhas, possua resistência adequada à corrosão. Para maximizar a sua durabilidade e evitar qualquer degradação, a manutenção correta, que inclui limpeza e secagem completas após cada uso, é um fator crucial.