

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



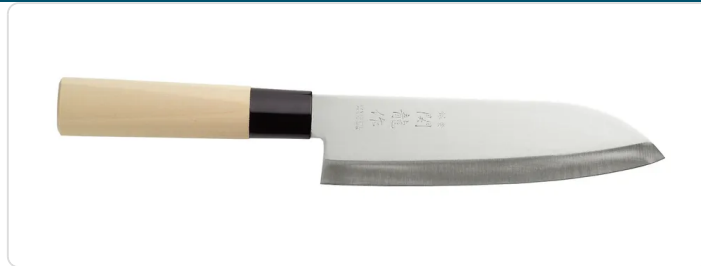
Hotelequip.pt

Faca Santoku 295mm Cabo Madeira Clara para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE845035	Modelo:	HE845035
Marca:	HENDI	EAN:	8711369845035

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE845035
EAN	8711369845035

Descricao Resumida

Faca Santoku de 295mm com lâmina em liga de aço de alto carbono x50CrMoV15 e cabo em madeira clara. Ideal para cortar e picar com precisão em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta faca Santoku de 295mm, com lâmina afiada em liga de aço de alto carbono e cabo em madeira clara, é uma ferramenta essencial para corte e picagem precisos em qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e durabilidade.

Faca Santoku Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	295 mm
Altura da Lâmina	50 mm
Material da Lâmina	Liga de aço de alto carbono x50CrMoV15
Material do Cabo	Madeira clara
Peso Líquido	0,108 kg
Processo de Fabrico	Forjada por injeção (50 passos)
Afição da Lâmina	Extremidades afiadas em ambos os lados

Aplicações Profissionais

Esta faca Santoku é ideal para uma vasta gama de tarefas de preparação em cozinhas profissionais. A sua versatilidade torna-a perfeita para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, hamburgarias e snack-bares. É igualmente indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em pastelarias com confeitaria e serviços de catering, para cortar, picar e fatiar vegetais, carnes sem osso e peixe com precisão e rapidez.

Faca Santoku — Principais Vantagens

- **Precisão Superior:** Lâmina afiada em ambos os lados para cortes limpos e eficientes.
- **Durabilidade Elevada:** Fabricada em liga de aço de alto carbono x50CrMoV15, resistente ao desgaste e à corrosão.
- **Conforto Ergonómico:** Cabo tradicional em madeira clara, que oferece uma pega segura e confortável para uso prolongado.
- **Versatilidade na Preparação:** Adequada para múltiplas tarefas como cortar, picar e fatiar diversos tipos de alimentos.

- **Qualidade de Fabrico:** Produzida através de um processo de forjamento por injeção com 50 passos, garantindo um produto de excelência.

Qual a manutenção recomendada para a lâmina desta faca Santoku?

Para preservar a afiação e a integridade da lâmina, recomenda-se lavar a faca à mão imediatamente após o uso com água morna e detergente suave, secando-a de seguida com um pano macio. Evite máquinas de lavar louça.

Esta faca é adequada para cortar carne com osso?

A faca Santoku é ideal para cortar, picar e fatiar carnes sem osso, peixe e vegetais. Não é recomendada para cortar ossos, pois isso pode danificar o fio da lâmina.

Qual a durabilidade esperada do cabo de madeira?

O cabo de madeira tradicional, com os devidos cuidados (evitar imersão prolongada em água e secar bem após a lavagem), oferece uma excelente durabilidade e uma pega confortável que se adapta à mão do utilizador ao longo do tempo.

Como deve ser afiada esta faca Santoku?

Para manter o fio da lâmina, recomenda-se a utilização de uma pedra de amolar ou um afiador de facas profissional. A afiação deve ser feita regularmente, mas com moderação, para preservar a vida útil da lâmina.

É resistente à máquina de lavar louça?

Não, devido ao cabo de madeira e à natureza do aço da lâmina, esta faca não é resistente à máquina de lavar louça. A lavagem à mão é essencial para evitar danos no cabo e na lâmina.