

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 Sashimi Japonesa 375mm para Corte Preciso de Peixe

Informacoes do Produto

SKU:	HE845042	Modelo:	HE845042
Marca:	HENDI	EAN:	8711369845042

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE845042
EAN	8711369845042

Descricao Resumida

Faca Sashimi de 375mm com lâmina longa e fina de aço x50CrMoV15 e cabo de madeira, ideal para cortes precisos de peixe para sushi e sashimi.

Descricao Completa

Esta faca Sashimi de 375mm, com lâmina longa e fina de afiamento unilateral, foi concebida para o corte preciso de peixe, ideal para filetes de sashimi e sushi num único movimento fluido.

Faca Sashimi Profissional — Características Técnicas

Material da Lâmina	Liga de aço de alto carbono x50CrMoV15
Material do Cabo	Madeira tradicional
Comprimento Total	375 mm
Peso Líquido	0,17 kg
Tipo de Afiamento	Unilateral
Processo de Fabrico	50 passos de produção

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio essencial em cozinhas profissionais que requerem cortes de precisão para peixe. É ideal para restaurantes de sushi e sashimi, marisqueiras, hotéis com serviço de peixe fresco, e estabelecimentos de catering que preparam iguarias de peixe cru. A sua lâmina permite fatiar peixes pequenos a médios, garantindo filetes perfeitos para a ementa.

Faca Sashimi — Principais Vantagens

- Lâmina longa e fina para cortes limpos e precisos em peixe.
- Afiamento unilateral otimizado para fatiar peixe para sashimi e sushi.
- Fabricada em liga de aço de alto carbono x50CrMoV15, garantindo durabilidade e retenção do fio.
- Cabo de madeira tradicional que oferece um manuseamento confortável e seguro.
- Permite obter filetes de peixe uniformes com um único movimento.

Como devo limpar e manter a minha faca Sashimi?

Após cada utilização, lave a faca à mão com água morna e detergente suave. Seque-a imediatamente com um pano macio para evitar a oxidação da lâmina e a deterioração do cabo de madeira. Não utilize a máquina de lavar louça.

Qual a vantagem do aço x50CrMoV15 na lâmina?

O aço x50CrMoV15 é uma liga de alto carbono com crómio, molibdénio e vanádio, que confere à lâmina uma excelente resistência à corrosão, elevada dureza para um fio duradouro e boa capacidade de reafiação.

Esta faca pode ser usada para cortar outros alimentos?

Embora seja especializada para peixe, a sua lâmina afiada pode ser usada para fatiar outros alimentos delicados. Contudo, para preservar o seu fio e desempenho ideal, é recomendável utilizá-la principalmente para o fim a que se destina: o corte de peixe para sashimi e sushi.

Como devo afiar uma faca com afiamento unilateral?

O afiamento de facas unilaterais requer técnica específica. Recomenda-se o uso de uma pedra de afiar japonesa, focando-se no lado afiado da lâmina com um ângulo consistente. O lado plano deve ser apenas polido para remover rebarbas. Se não tiver experiência, procure um profissional.

Qual a importância do cabo de madeira?

O cabo de madeira tradicional oferece uma ergonomia superior e um toque clássico. Proporciona uma pega firme e equilibrada, essencial para a precisão exigida no corte de sashimi, e contribui para a estética da faca.