

# 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

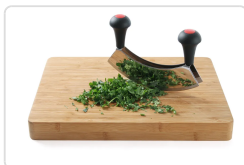


## Faca para Picar Lâmina Dupla 215mm para Preparação Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE844366	<b>Modelo:</b>	HE844366
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369844366

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE844366
<b>EAN</b>	8711369844366

## Descricao Resumida

Faca para picar com lâmina dupla de 215mm, ideal para corte rápido e eficiente de ervas e vegetais. Design ergonômico e robusto para uso profissional diário.

## Descricao Completa

Esta faca para picar com lâmina dupla de 215mm foi concebida para otimizar a eficiência no corte e picagem de ervas e vegetais em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante precisão e durabilidade.

### Faca para picar — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dupla
Cor do Material	Preto
Comprimento	215 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	215x150x45 mm
Peso Líquido	0,3 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de picar ervas aromáticas, alho ou vegetais de forma rápida e eficiente. É um utensílio essencial para chefs em hamburgarias, snack-bars e cozinhas de catering.

### Faca para Picar — Principais Vantagens

- \*\*Eficiência Duplicada:\*\*** A lâmina dupla permite picar o dobro da quantidade de ingredientes em cada movimento, otimizando o tempo de preparação.
- \*\*Corte Preciso:\*\*** Concebida para um corte fino e uniforme, ideal para ervas e vegetais.
- \*\*Design Robusto:\*\*** Construção pensada para a durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- \*\*Manuseamento Confortável:\*\*** Cabo ergonômico que proporciona uma pega segura e reduz a fadiga durante a utilização prolongada.

- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequada para uma vasta gama de ingredientes, desde alho a vegetais de folha.

#### **Qual a principal vantagem da faca para picar com lâmina dupla?**

A lâmina dupla permite um corte mais rápido e eficiente, duplicando a capacidade de picar ervas, alho ou vegetais com um único movimento, otimizando o tempo de preparação na cozinha profissional.

#### **Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta faca?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso. Secar bem para evitar a corrosão e manter o fio da lâmina. Não é aconselhável a lavagem em máquina de lavar louça para preservar a qualidade do fio.

#### **Para que tipo de alimentos é esta faca mais indicada?**

Esta faca é ideal para picar finamente ervas aromáticas como salsa, coentros ou cebolinho, alho, cebola e outros vegetais de pequeno porte, facilitando a preparação de molhos, temperos e guarnições.

#### **Qual o material da lâmina e do cabo?**

A lâmina é geralmente fabricada em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão. O cabo, de cor preta, é concebido para proporcionar uma pega segura e confortável durante o manuseamento.

#### **Este utensílio é adequado para um ambiente de cozinha profissional com uso intensivo?**

Sim, a faca para picar com lâmina dupla é projetada para resistir ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, oferecendo robustez e eficiência para as tarefas diárias de preparação de alimentos.