

# 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 de Queijo Duro em Aço Inoxidável 258mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE856239 | <b>Modelo:</b> | HE856239      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369856239 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | HENDI    |
| <b>Modelo</b> | HE856239 |

EAN

8711369856239

## Descrição Resumida

Faca de queijo duro em aço inoxidável com 258 mm de comprimento e cabo em polipropileno, ideal para cortes precisos e eficientes em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta faca de queijo duro, com 258 mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente de queijos de consistência firme em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa. A sua construção robusta em aço inoxidável e polipropileno garante durabilidade e higiene.

### Faca para Queijo Duro Profissional — Características Técnicas

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Comprimento        | 258 mm             |
| Largura            | 18 mm              |
| Altura             | 30 mm              |
| Peso Líquido       | 0,043 kg           |
| Peso Bruto         | 0,08 kg            |
| Material Principal | Aço inoxidável     |
| Material do Cabo   | Polipropileno (PP) |

### Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, queijarias, charcutarias, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e qualquer estabelecimento que sirva ou prepare queijos duros. Garante cortes limpos e seguros para uma apresentação impecável e porcionamento eficiente.

### Faca de Queijo Duro — Principais Vantagens

- **Corte Preciso:** Lâmina robusta desenhada especificamente para queijos de consistência dura, minimizando o esforço e o desperdício.
- **Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade para uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Higiene:** Materiais que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Ergonomia:** Cabo em polipropileno que oferece uma pega segura e confortável durante o uso prolongado.
- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de queijos duros, desde o parmesão ao queijo da serra curado.

### **Qual a principal vantagem desta faca para queijos duros?**

A principal vantagem é a sua lâmina robusta em aço inoxidável, especificamente desenhada para cortar queijos duros com precisão e sem esforço excessivo, garantindo porções uniformes e minimizando o desperdício.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, os materiais de fabrico, aço inoxidável e polipropileno, são conhecidos pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, tornando a manutenção simples e garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

### **Qual o material do cabo e quais os seus benefícios?**

O cabo é feito de polipropileno (PP), um material que oferece uma pega ergonómica e antiderrapante, essencial para a segurança e conforto do utilizador durante o manuseamento, mesmo em ambientes húmidos.

### **Esta faca é adequada para queijos semiduros?**

Embora seja otimizada para queijos duros, a sua robustez permite também o corte de queijos semiduros. Contudo, para queijos muito moles, existem facas específicas que evitam que o queijo adira à lâmina.

### **Pode ser utilizada em ambientes de serviço de mesa?**

Sim, a sua funcionalidade e design permitem que seja utilizada tanto na área de preparação da cozinha como diretamente no serviço de mesa, por exemplo, em buffets ou estações de

queijos, para cortar porções no momento.