

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 Macio 270mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856246	Modelo:	HE856246
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856246
EAN	8711369856246

Descricao Resumida

Faca de queijo macio com 270mm de comprimento total, ideal para um corte preciso e sem aderência. Essencial para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Esta faca de queijo macio, com 270mm de comprimento total, foi concebida para um corte preciso e sem aderência em queijos de textura suave. A sua lâmina especializada minimiza a fricção, garantindo fatias perfeitas sem danificar a estrutura do queijo.

Faca de Queijo para Queijo Macio — Faca de Queijo Macio — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	270 mm
Cor do Cabo	Preto
Dimensões Aproximadas (C x L x A)	270 x 40 x 20 mm
Peso Líquido	0,043 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio essencial para qualquer estabelecimento que sirva queijos macios, como queijo fresco, brie ou camembert. É ideal para restaurantes com tábuas de queijos, hotéis com serviço de buffet, pastelarias que servem queijos, e empresas de catering que necessitam de um corte limpo e profissional. Também é adequada para snack-bares e tascas que oferecem petiscos com queijo. A sua funcionalidade garante uma apresentação impecável e um manuseamento eficiente.

Faca de Queijo Macio — Principais Vantagens

- Lâmina otimizada para corte de queijos macios, evitando que o queijo adira.
- Design que permite fatias uniformes e uma apresentação cuidada.
- Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Cabo ergonómico que oferece conforto e segurança durante o manuseamento.

- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene na cozinha.

Esta faca é adequada para queijos de pasta dura?

Não, esta faca foi especificamente desenhada para queijos macios. Para queijos de pasta dura, recomenda-se uma faca com lâmina mais robusta e ponta afiada para perfurar a casca.

Como devo limpar esta faca para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso, para evitar que resíduos de queijo sequem na lâmina. Seque bem para prevenir manchas e corrosão.

Qual o material da lâmina e do cabo?

A informação detalhada sobre o material da lâmina e do cabo não foi fornecida. No entanto, é um utensílio concebido para uso profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Pode ser utilizada em máquinas de lavar loiça industriais?

Para prolongar a vida útil da faca e manter o seu desempenho de corte, a lavagem manual é sempre preferível. A exposição a ciclos de lavagem agressivos em máquinas industriais pode diminuir a durabilidade do fio e do cabo.

Qual a vantagem de uma faca específica para queijo macio?

A principal vantagem é a sua capacidade de cortar queijos pegajosos sem que estes adiram à lâmina, graças ao seu design otimizado. Isto resulta em fatias mais limpas, menos desperdício e uma apresentação mais profissional.