

# 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 Cozinheiro em Aço Inoxidável, 385mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE842720	<b>Modelo:</b>	HE842720
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369842720

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE842720

EAN

8711369842720

## Descrição Resumida

Faca de cozinheiro robusta com lâmina em aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno. Ideal para corte e preparação em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta faca de cozinheiro, com 385mm de comprimento total, é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho fiável no dia a dia.

### Faca de Cozinheiro Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	380 x 22 x 55 mm
Comprimento Total	385 mm
Peso Líquido	0,166 kg
Peso Bruto	0,23 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Cabo	PP (Polipropileno)

### Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, e até em cozinhas de hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade torna-a adequada para o corte de carne, peixe, legumes e frutas, sendo um utensílio indispensável em qualquer área de produção alimentar.

### Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável de alta qualidade para cortes precisos e durabilidade prolongada.
- Cabo ergonómico em polipropileno, proporcionando uma pega segura e confortável, mesmo em uso intensivo.
- Resistência à corrosão e fácil higienização, fundamental para o cumprimento das normas de segurança alimentar.
- Design equilibrado que minimiza a fadiga durante tarefas de corte prolongadas.
- Adequada para uma variedade de tarefas de preparação, desde picar a fatiar.