

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Faca de Cozinheiro 320mm em Aço Inoxidável e Polipropileno Branco

Informacoes do Produto

SKU:	HE842652	Modelo:	HE842652
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842652

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842652

Descrição Resumida

Faca de cozinheiro profissional com 320mm de comprimento total, lâmina em aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno branco. Essencial para corte e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta faca de cozinheiro de 320mm é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricada com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco, oferece durabilidade e higiene para o uso diário.

Faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	320 x 22 x 40 mm
Peso Líquido	0,116 kg
Peso Bruto	0,18 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Cor do Cabo	Branco

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de bairro, tascas, cantinas escolares e empresariais, hotéis, pastelarias com confeitaria e serviços de catering. Essencial para o corte de carnes, vegetais, frutas e outros ingredientes na preparação diária de refeições em qualquer cozinha profissional.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Lâmina afiada em aço inoxidável para cortes precisos e eficientes.
- Cabo ergonómico em polipropileno para um manuseamento seguro e confortável.

- Fácil de limpar e higienizar, fundamental para ambientes de cozinha profissional.
- Construção robusta que garante durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação alimentar, otimizando o trabalho na cozinha.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e um fio de corte eficaz para uso profissional.

O cabo da faca é ergonómico?

Sim, o cabo é desenhado em polipropileno (PP) com um formato ergonómico para proporcionar uma pega segura e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização em ambientes profissionais.

Esta faca é adequada para que tipo de alimentos?

É uma faca de cozinheiro versátil, ideal para cortar, picar e fatiar uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e frutas a carnes e peixes, sendo indispensável em qualquer cozinha profissional.

Como se deve higienizar esta faca?

Pode ser lavada à mão com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar imediatamente após a lavagem para manter a qualidade do aço inoxidável e a higiene.

Qual a profundidade da lâmina?

As dimensões gerais do produto são 320 x 22 x 40 mm. A profundidade ou largura máxima da lâmina é de aproximadamente 40 mm, o que permite um bom apoio para os nós dos dedos durante o corte.