

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 Manteiga Aço Inoxidável 158mm - Conjunto 12 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE764510	Modelo:	HE764510
Marca:	HENDI	EAN:	8711369764510

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE764510
EAN	8711369764510

Descricao Resumida

Conjunto de 12 facas de manteiga em aço inoxidável, 158mm, com polimento manual e acabamento espelhado. Robusto e elegante, ideal para o serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Essencial para um serviço de mesa elegante e funcional, o conjunto de 12 facas de manteiga de 158mm combina durabilidade com uma estética cuidada. Concebidas para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais, estas peças garantem uma apresentação impecável em cada serviço. O acabamento espelhado de alto brilho reflete a atenção ao detalhe, valorizando a experiência à mesa e otimizando a rotação de stock.

facas de manteiga profissional — Faca de manteiga — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	158 mm
Peso Líquido (Conjunto 12 unid.)	0.216 kg
Material	Aço Inoxidável
Acabamento	Polido à mão, espelhado de alto brilho
Quantidade por Conjunto	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este conjunto de facas de manteiga é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o gestor de um pequeno hotel que procura otimizar a *mise en place* do pequeno-almoço buffet, ao proprietário de um café ou pastelaria que deseja elevar a apresentação dos seus lanches. Perfeito também para restaurantes de cozinha tradicional ou snack-bares que valorizam a durabilidade e a estética do serviço de mesa no dia a dia, garantindo um serviço contínuo e sem falhas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha destas facas de manteiga distingue-se pela sua combinação de design refinado e resistência superior. O polimento manual e o acabamento espelhado garantem que cada peça mantenha o seu brilho e aspeto novo mesmo após ciclos intensivos de lavagem e uso contínuo, prolongando a vida útil do talher e reduzindo custos de substituição. A robustez intrínseca do material assegura um desempenho fiável, crucial para a rotação de stock em qualquer serviço de refeições, contribuindo para a imagem de qualidade do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade e o brilho destas facas de manteiga??

Para preservar o acabamento espelhado e a robustez do talher, recomenda-se a lavagem em máquina de loiça profissional com detergentes neutros e secagem imediata. Evitar produtos abrasivos prolongará a vida útil do aço inoxidável, mantendo a sua apresentação impecável.

Este conjunto de 12 unidades é suficiente para um pequeno-almoço buffet em hotelaria??

Para hotéis com serviço de buffet, um conjunto de 12 facas de manteiga é um bom ponto de partida para estabelecimentos mais pequenos ou para complementar o stock existente. Recomenda-se adquirir múltiplos conjuntos para garantir uma rotação eficiente e cobrir picos de afluência sem interrupções no serviço.

Qual a vantagem do acabamento polido à mão??

O acabamento polido à mão com alto brilho não só confere uma estética superior e uma sensação agradável ao toque, mas também contribui para uma maior resistência à corrosão e facilita a limpeza. Superfícies mais lisas são menos propensas a reter resíduos, otimizando a higiene e a longevidade do talher.

Estas facas de manteiga são adequadas para uso intensivo em restaurantes??

Sim, a sua conceção robusta e o material de aço inoxidável tornam-nas ideais para o uso diário e intensivo em restaurantes, snack-bars e cantinas. A durabilidade é uma característica chave, minimizando a necessidade de substituição frequente e assegurando um bom investimento a longo prazo.

Qual a dimensão ideal de uma faca de manteiga para o serviço de mesa??

Com 158mm de comprimento, estas facas de manteiga são ergonomicamente projetadas para um manuseamento confortável e prático por parte dos clientes. O tamanho compacto é perfeito para cestos de talheres e contribui para uma apresentação organizada e elegante, sem ocupar demasiado espaço na mesa.