

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinha Pontaguda 192mm para Precisão

Informacoes do Produto

SKU:	HE841112	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Faca de cozinha pontaguda de 192 mm com lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em PP. Ideal para cortes precisos e uso universal em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de cozinha pontiaguda, com um comprimento total de 192 mm, é uma ferramenta essencial para tarefas que exigem precisão e controlo em qualquer cozinha profissional, desde o corte fino de vegetais à preparação de carne.

Características Técnicas

Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Cabo	Polipropileno (PP)
Comprimento Total	192 mm
Dimensões (CxLxA)	190 x 10 x 20 mm
Peso Líquido	0,02 kg
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e até food trucks. A sua lâmina pontiaguda e tamanho compacto tornam-na perfeita para tarefas que exigem detalhe e agilidade, como descascar, aparar, picar ervas ou fazer cortes precisos em peças pequenas de carne e peixe.

Faca de Cozinha Pontiaguda — Principais Vantagens

- **Precisão Superior:** A lâmina pontiaguda permite um trabalho detalhado e cortes exatos, essencial para apresentações de pratos e preparação de ingredientes delicados.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, a lâmina oferece resistência à corrosão e é fácil de limpar, suportando lavagem em máquina de loiça.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo em polipropileno proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Versatilidade na Cozinha:** Adequada para uma utilização universal, desde o corte de vegetais a tarefas de preparação de carne e peixe.
- **Leveza e Agilidade:** Com um peso reduzido, facilita movimentos rápidos e precisos, otimizando a eficiência na cozinha.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina desta faca é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e capacidade de manter o fio.

Esta faca pode ser lavada na máquina de loiça?

Sim, esta faca é adequada para lavagem em máquina de loiça, o que facilita a manutenção e garante a higiene necessária em ambientes profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais indicada a lâmina pontiaguda?

A lâmina pontiaguda é ideal para trabalhos que exigem precisão, como descascar, aparar, perfurar, fazer cortes finos em vegetais ou frutas, e para tarefas delicadas na preparação de carne e peixe.

Qual o comprimento total desta faca?

Esta faca de cozinha tem um comprimento total de 192 mm, tornando-a compacta e fácil de manusear para diversas aplicações.

O cabo é ergonómico para uso prolongado?

O cabo é fabricado em polipropileno (PP), um material que oferece uma pega firme e confortável, contribuindo para reduzir a fadiga durante períodos de utilização mais longos em cozinhas profissionais.