

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Deba Japonesa 275mm para Peixe e Aves

Informações do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|-----|
| SKU: | HE845097 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Descrição Resumida

Faca Deba japonesa de 275mm em aço inoxidável, com fio de um só lado. Ideal para filetar peixe, cortar aves e desossar carnes delicadas com precisão.

Descrição Completa

Esta faca Deba japonesa, com uma lâmina de 275mm e fio afiado num dos lados, foi concebida para cortes precisos em peixe, aves e carnes delicadas, garantindo robustez e eficácia na cozinha profissional.

Faca Deba profissional — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| Comprimento da Lâmina | 275 mm |
| Comprimento Total | 288 mm |
| Material da Lâmina | Aço Inoxidável |
| Tipo de Fio | Extremidade afiada de um dos lados |
| Peso Líquido | 0,15 kg |
| Peso Bruto | 0,23 kg |
| Origem | Japão |

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha japonesa, marisqueiras, restaurantes de peixe e talhos que necessitem de precisão no corte e filetagem. Adequada para a preparação de peixe para sushi e sashimi, desossar aves e trabalhar carnes delicadas em hotéis, catering e cozinhas de produção.

Faca Deba — Principais Vantagens

- Design tradicional japonês para cortes autênticos.
- Lâmina robusta e afunilada para precisão superior.
- Fio de um só lado otimizado para filetagem e desossa.
- Versatilidade para peixe, marisco, aves e carnes delicadas.
- Construção durável em aço inoxidável para longevidade.

Para que tipo de cortes é mais adequada esta faca Deba?

Esta faca é ideal para filetar peixe, cortar aves e marisco, e desossar carnes delicadas, graças ao seu fio de um só lado e lâmina robusta.

Qual a diferença de uma faca Deba para uma faca de chef tradicional?

A faca Deba possui um fio afiado apenas de um lado e uma lâmina mais espessa e pesada, otimizada para cortes precisos e desossa de peixe e aves, ao contrário das facas de chef com fio em ambos os lados e uso mais generalista. ?

O material da lâmina é resistente à corrosão?

Sim, a lâmina é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua boa resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.

Esta faca pode ser usada para desossar carne?

Sim, a faca Deba é adequada para desossar carnes delicadas, oferecendo o controlo e a precisão necessários para separar a carne do osso de forma eficiente.

É um produto fabricado no Japão?

Sim, esta faca Deba segue um design tradicional japonês e é um produto fabricado no Japão, garantindo autenticidade e qualidade.