

# 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: 23/06/2026

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

<b>Comprimento da Lâmina</b>	275 mm
<b>Comprimento Total</b>	288 mm
<b>Material da Lâmina</b>	Aço Inoxidável
<b>Tipo de Fio</b>	Extremidade afiada de um dos lados
<b>Peso Líquido</b>	0,15 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,23 kg
<b>Origem</b>	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.