

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

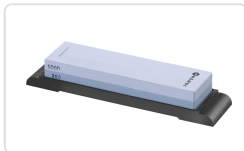


## Pedra de Afição Japonesa Dupla Face 280/1000, 180x50x40mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE845134	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Pedra de afiação japonesa de dupla face (grão 280/1000) para regeneração e afiação básica de facas profissionais. Dimensões 180x50x40mm. Essencial para um corte preciso.

## Descricao Completa

Esta pedra de afiação japonesa de dupla face, com grãos 280 e 1000, é essencial para manter o fio das lâminas de corte em cozinhas profissionais. Permite a regeneração e afiação básica de facas, garantindo precisão e segurança no manuseamento.

### pedra de afiar profissional — Características Técnicas

<b>Grão</b>	280 / 1000
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	180 x 50 x 40 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,52 kg
<b>Material</b>	Outro

### Aplicações Profissionais

Esta pedra de afiação é ideal para chefs, cozinheiros e açougueiros em diversos ambientes de restauração e hotelaria. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija facas sempre afiadas para um corte preciso e seguro. Adequada para a manutenção diária de facas de chef, desossar, filetar e outras lâminas.

### Pedra de Afiação Japonesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Grãos:** Combina dois tipos de grão (280 e 1000) numa única pedra, permitindo desde a regeneração de lâminas danificadas até à afiação básica.
- **Controlo Preciso:** Oferece controlo total sobre o ângulo e a pressão durante o processo de afiação, resultando num fio de corte superior e personalizado.
- **Fácil Utilização:** Requer apenas água para a sua utilização, sem necessidade de óleos especiais ou manutenção complexa.
- **Design Ergonómico:** A pega prática facilita o manuseamento e proporciona estabilidade durante a afiação, aumentando a segurança e eficácia.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

### **Como devo preparar a pedra de afiação antes da utilização?**

Antes de iniciar o processo de afiação, é fundamental molhar a pedra completamente com água. Deixe-a imersa por alguns minutos até que pare de libertar bolhas de ar, garantindo uma lubrificação adequada durante o uso.

### **Qual a função de cada um dos grãos (280 e 1000) presentes na pedra?**

O grão 280 é utilizado para a moagem inicial e regeneração de lâminas com danos significativos ou que perderam completamente o fio. O grão 1000 serve para a afiação básica, refinando o fio após a moagem inicial ou para manutenção regular de facas que já possuem um bom corte.

### **Esta pedra de afiação é adequada para todos os tipos de facas profissionais?**

Sim, esta pedra de afiação é versátil e eficaz para a maioria das facas utilizadas em cozinhas profissionais, incluindo facas de chef, facas de desossar, facas de filetar e outras lâminas de aço. É uma ferramenta essencial para manter a eficiência e segurança no corte.

### **Que tipo de manutenção é necessária para esta pedra de afiação?**

Esta pedra não requer manutenção especial. Após a utilização, deve ser limpa com água para remover resíduos de metal e guardada num local seco. Evite quedas para preservar a sua integridade e eficácia a longo prazo.

### **Como posso verificar se a faca está devidamente afiada após utilizar a pedra?**

Pode testar a afiação cortando uma folha de papel sem aplicar força excessiva; uma faca bem afiada deve cortar o papel de forma limpa. Outro método é observar o fio da lâmina contra a luz para garantir que não há irregularidades ou rebarbas.