

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



Hotelequip.pt

Faca Sashimi Japonesa 408mm para Corte Preciso de Peixe

Informacoes do Produto

SKU:	HE845127	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Faca de sashimi com 408mm de comprimento total, lâmina em aço inoxidável e pega em madeira poplar. Ideal para cortes precisos de peixe em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de sashimi com 408mm de comprimento total foi concebida para o corte preciso e delicado de peixe, essencial na preparação de sushi e sashimi em cozinhas profissionais.

Faca Japonesa Sashimi — faca sashimi japonesa — Características Técnicas

Comprimento Total	408 mm
Dimensões (C x L x A)	408 x 22 x 35 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Punho	Madeira poplar de alta qualidade
Afiamento	Extremidade afiada de um lado
Peso Líquido	0,14 kg
Peso Bruto	0,25 kg
Origem	CN

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em estabelecimentos que exigem cortes de peixe de alta precisão, como sushi bares, restaurantes japoneses, marisqueiras e restaurantes de cozinha de fusão. É igualmente adequada para serviços de catering e hotéis com oferta de sushi ou sashimi, garantindo a qualidade e apresentação dos pratos.

Faca Sashimi — Principais Vantagens

- Lâmina longa e fina para fatiar peixe em movimentos únicos e fluidos.
- Permite cortes extremamente precisos e delicados, sem danificar a textura do produto.
- Pega ergonômica em madeira poplar para um manuseamento confortável e seguro.
- Design japonês tradicional, otimizado para a preparação de sashimi e sushi.
- Construção robusta com lâmina em aço inoxidável para durabilidade e higiene.

Como deve ser afiada esta faca de sashimi?

Esta faca possui uma extremidade afiada de um lado (bisel único), exigindo uma técnica de afiamento específica. Recomenda-se o uso de pedras de afiar japonesas com grãos adequados, focando-se apenas no lado biselado da lâmina para manter o ângulo correto.

Qual o material da lâmina e do punho?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e facilidade de limpeza. O punho é feito de madeira poplar de alta qualidade, proporcionando uma pega

confortável e segura durante o uso prolongado.

Para que tipo de peixe é esta faca mais adequada?

Esta faca é ideal para fatiar peixes de pequeno a médio porte, especialmente para a preparação de filetes de peixe para sashimi e sushi. A sua lâmina longa e fina permite cortes limpos e precisos em um único movimento.

Como se deve limpar e manter a faca para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, lave a faca à mão com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente com um pano macio para evitar manchas e corrosão. Evite máquinas de lavar loiça, pois podem danificar a lâmina e o punho de madeira. Guarde-a num bloco de facas ou bainha protetora.

O que significa "extremidade afiada de um lado"?

Significa que a lâmina é afiada apenas num dos seus lados, criando um bisel único. Este tipo de afiamento é tradicional em facas japonesas e permite um corte extremamente fino e preciso, ideal para fatiar peixe sem rasgar as fibras, resultando em fatias perfeitas para sashimi e sushi.