

# 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 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**

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