

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Conjunto de Facas para Queijo - 4 Peças em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB782750	Modelo:	782750
Marca:	IBILI	EAN:	8411922440508

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	782750
EAN	8411922440508

Descricao Resumida

Conjunto de 4 facas para queijo, fabricadas em aço inoxidável com cabos de madeira. Essencial para cortar e servir uma variedade de queijos em qualquer ambiente profissional.

Descricao Completa

Facilita a preparação e apresentação de tábuas de queijo com este conjunto de 4 facas em aço inoxidável, dotadas de pegas em madeira de caucho resistente. Cada peça é concebida para cortar com precisão e servir os mais diversos tipos de queijo, elevando a experiência gastronómica em qualquer estabelecimento.

conjunto facas queijo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Madeira de Caucho
Número de Facas	4

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares de vinho, hotéis e serviços de catering que pretendem oferecer uma experiência de degustação de queijos refinada. Este conjunto é perfeito para o Chef que valoriza a apresentação e a funcionalidade, permitindo cortar e servir uma variedade de queijos com elegância.

Conjunto de Facas para Queijo — Principais Vantagens

A combinação de aço inoxidável de alta durabilidade e pegas ergonómicas em madeira de caucho garante precisão no corte e conforto durante o uso. A variedade de lâminas permite lidar com texturas de queijo desde as mais cremosas às mais duras, assegurando um corte limpo e uma apresentação impecável na própria tábua de servir.

Perguntas Frequentes

Qual o material das facas e pegas?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável e as pegas em madeira de caucho resistente.

Quantas facas vêm no conjunto?

O conjunto inclui 4 facas específicas para o corte e apresentação de diversos tipos de queijo.

Este conjunto é adequado para queijos duros e moles?

Sim, o conjunto foi concebido com lâminas variadas para cortar eficazmente desde queijos mais cremosos a queijos de pasta dura.

Como devo limpar e manter estas facas?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar a qualidade do aço inoxidável e da madeira. Secar bem após a lavagem para evitar manchas.

Qual a principal vantagem deste conjunto para um restaurante?

A principal vantagem reside na sua capacidade de elevar a apresentação de entradas e tábuas de queijo, combinando funcionalidade para o corte preciso com uma estética cuidada que agrada ao cliente e facilita o serviço.