

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Faca para Queijo em Aço Inoxidável Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB762049	<b>Modelo:</b>	762049
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922458336

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	762049
<b>EAN</b>	8411922458336

### Descricao Resumida

Faca profissional para queijo, fabricada em aço inoxidável, ideal para um corte preciso e higiénico em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

## Descricao Completa

Facilite a divisão e o corte preciso de diversos tipos de queijo com este utensílio especializado. Fabricado em aço inoxidável de alta durabilidade, garante higiene e longevidade em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

### faca para queijo — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de porcionar queijos para recheios ou coberturas, ou para o gestor de um bar de vinhos que pretende apresentar tábuas de queijos de forma cuidada. A sua robustez permite o uso contínuo em restaurantes tradicionais e estabelecimentos de venda de produtos gourmet.

### Facas — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta faca uma resistência superior à corrosão e facilita a higienização, cumprindo as exigentes normas de segurança alimentar. O seu design específico para queijo assegura um corte limpo, preservando a textura e a apresentação do produto, essencial em serviços de buffet ou à la carte.

### Perguntas Frequentes

#### Qual o material desta faca de queijo?

A faca é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

?

#### Este utensílio é adequado para queijos duros e moles?

?

Este modelo é um utensílio especializado para queijo, projetado para oferecer um corte eficaz numa variedade de texturas, embora a sua eficácia possa variar dependendo da dureza específica do queijo.

**Pode ser utilizada em ambientes com normas HACCP?**

Sim, o material em aço inoxidável é ideal para ambientes que seguem as normas HACCP devido à sua facilidade de higienização e resistência à corrosão.

**Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?**

A quantidade mínima de encomenda para este utensílio é de 6 unidades.

**Este modelo requer alguma manutenção especial?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem completa para preservar o brilho e a funcionalidade do aço inoxidável. Pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial.