

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

SKU:	IB762049	Modelo:	762049
Marca:	IBILI	EAN:	8411922458336

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	762049
EAN	8411922458336

Descricao Resumida

Faca profissional para queijo, fabricada em aço inoxidável, ideal para um corte preciso e higiênico 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

Material	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pasteleria 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.