

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



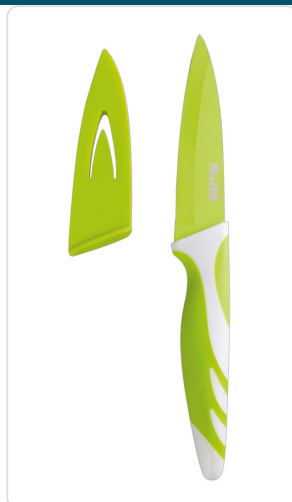
Hotelequip.pt

Conjunto de Facas de Cozinha, Lâminas 8.5, 12.5 e 15 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | IB727650 | Modelo: | 727650 |
| Marca: | IBILI | EAN: | 8411922088908 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | IBILI |
| Modelo | 727650 |

Descrição Resumida

Conjunto de três facas de cozinha em aço inoxidável com lâminas de 8,5, 12,5 e 15 cm, ideal para corte e preparação em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Um conjunto de três facas de cozinha essenciais em aço inoxidável, ideal para tarefas diversas em cozinhas profissionais. Com lâminas de 8,5 cm, 12,5 cm e 15 cm, este kit oferece versatilidade para o corte e preparação de alimentos em estabelecimentos de restauração de pequena e média dimensão, como snack-bars e restaurantes de bairro.

facas de cozinha — Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de um snack-bar ou tasca que necessita de um conjunto fiável para o mise en place diário. O Gestor de F&B de um restaurante com cozinha tradicional portuguesa pode contar com estas facas para o corte preciso de vegetais e carnes. Para pastelarias e pizzarias, a versatilidade das diferentes lâminas facilita a preparação de ingredientes e a finalização de pratos.

Facas de Cozinha — Principais Vantagens

Fabricadas em aço inoxidável de qualidade, estas facas garantem durabilidade e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo. O conjunto de três tamanhos (8,5 cm, 12,5 cm e 15 cm) cobre uma vasta gama de necessidades de corte, desde picar ervas a fatiar carnes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. O preço acessível torna-as uma opção económica para equipar vários postos de trabalho ou para estabelecimentos com orçamentos mais restritos.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Material | Aço Inoxidável |
| Comprimento das Lâminas | 8,5 cm, 12,5 cm, 15 cm |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades |

Perguntas Frequentes

Este conjunto de facas inclui um bloco de arrumação?

Não, este produto corresponde a um conjunto de três facas individuais. Não inclui bloco de arrumação.

O aço inoxidável é adequado para uso profissional contínuo?

Sim, o aço inoxidável utilizado nestas facas é concebido para resistir ao uso frequente em ambientes de cozinha profissional, mantendo o fio e a integridade.

Qual a diferença entre as três facas incluídas?

As três facas diferem no comprimento da lâmina: 8,5 cm para tarefas de precisão ou descascar, 12,5 cm para cortes gerais e 15 cm para fatiar ou cortar peças maiores.

Estas facas necessitam de manutenção especial?

Recomenda-se a lavagem manual para preservar o fio e a integridade do aço. Afiar regularmente com um fuzil ou pedra de amolar garantirá o desempenho ótimo.

Qual o preço unitário aproximado destas facas?

Considerando o preço do conjunto de 6 unidades a 10.46€, o preço unitário é de aproximadamente 1.74€, tornando-as uma opção de excelente relação qualidade-preço.