

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

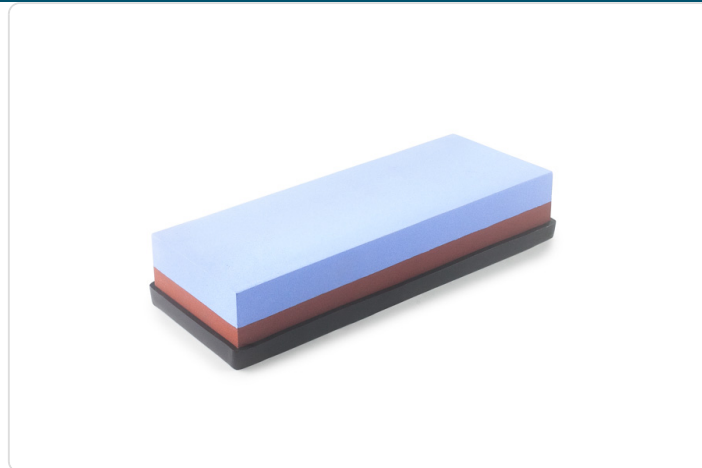


Pedra de Afiar Combinada GR 400/1000 para Facas Profissionais

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | IB688200 | Modelo: | 688200 |
| Marca: | IBILI | EAN: | 8411922470369 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | IBILI |
| Modelo | 688200 |
| EAN | 8411922470369 |

Descricao Resumida

Pedra de afiar combinada com granulometria GR 400 (grosso) e GR 1000 (fino), ideal para manter o fio de facas e instrumentos de corte em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta pedra de afiar combinada oferece duas granulometrias essenciais para a manutenção de facas e outros instrumentos de corte em cozinhas profissionais, garantindo um fio preciso e duradouro. É uma ferramenta fundamental para qualquer profissional que necessite de lâminas sempre prontas para a máxima eficiência.

Características Técnicas

| | |
|----------------------|-----------------|
| Material | Corindão |
| Granulometria Lado 1 | GR 400 (grosso) |
| Granulometria Lado 2 | GR 1000 (fino) |

Aplicações Profissionais

Esta pedra de afiar é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até hamburgarias, snack-bares e rouletes. É igualmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em hotéis e serviços de catering que exigem facas sempre afiadas para um corte preciso e eficiente.

Pedra de Afiar Combinada — Principais Vantagens

- Versatilidade na Afição:** Com duas granulometrias distintas, permite tanto a reparação de lâminas danificadas como o acabamento fino e polimento.
- Eficiência no Corte:** Garante que as facas mantêm um fio de navalha, otimizando a preparação dos alimentos e a segurança no trabalho.
- Durabilidade das Lâminas:** Ajuda a prolongar a vida útil das facas, evitando a necessidade de substituição frequente.
- Fácil Utilização:** Projetada para ser eficaz e simples de usar, mesmo para quem não tem experiência avançada em afiação.
- Material de Qualidade:** Fabricada em Corindão, oferece excelente resistência ao desgaste e resultados consistentes.

Como devo utilizar a pedra de afiar combinada?

Comece por molhar a pedra. Utilize o lado GR 400 (grão grosso) para reparar danos ou afiar facas muito desafiadas, aplicando um ângulo consistente. De seguida, passe para o lado GR 1000 (grão fino) para refinar o fio e obter um acabamento mais polido e preciso.

Qual a função de cada granulometria?

O lado GR 400, de grão grosso, é ideal para desbastar, remover pequenas muescas e restaurar o fio de facas muito desafiadas. O lado GR 1000, de grão fino, serve para afiar com maior precisão, polir a lâmina e dar o toque final ao fio, tornando-o mais liso e cortante.

É necessário molhar a pedra antes de usar?

Sim, é fundamental molhar a pedra de afiar antes de cada utilização. A água atua como lubrificante, reduzindo o atrito e o calor, e ajuda a remover as partículas de metal que se soltam durante o processo, garantindo uma afiação mais eficaz e protegendo a pedra.

Esta pedra é adequada para todos os tipos de facas profissionais?

Sim, esta pedra de afiar combinada é adequada para a maioria das facas de cozinha profissionais, incluindo facas de chef, facas de desossar, cutelos e outras lâminas de aço. A sua dupla granulometria permite adaptar o processo de afiação às necessidades específicas de cada faca.

Como devo limpar e armazenar a pedra de afiar?

Após cada utilização, lave a pedra com água para remover os resíduos de metal e seque-a completamente ao ar. Armazene-a num local seco e protegido para evitar a acumulação de humidade e prolongar a sua vida útil.