

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

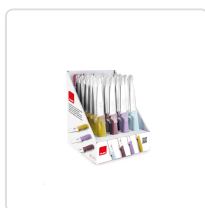
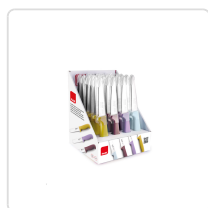
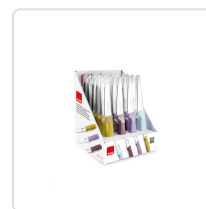
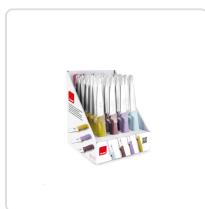
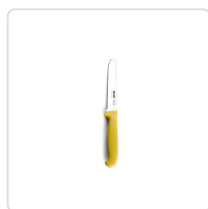
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Faca Dentada de Ponta Redonda para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB680775	Modelo:	680775
Marca:	IBILI	EAN:	8411922478372

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	680775
EAN	8411922478372

Descricao Resumida

Faca dentada de ponta redonda com lâmina em aço inoxidável 3Cr13 e cabo em plástico, ideal para cortes precisos em frutas, legumes e pastelaria.

Descricao Completa

Facilite cortes precisos em alimentos de casca dura e polpa tenra com este utensílio de cozinha profissional. Ideal para o corte de tomates, frutas e até bolos, garante um acabamento limpo sem danificar a apresentação. A sua lâmina serrilhada em Aço Inoxidável 3Cr13, aliada a um cabo ergonómico em plástico, oferece durabilidade e segurança no uso intensivo.

faca de cozinha serrilhada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 3Cr13, Plástico
Tipo de Lâmina	Serrilhada com ponta redonda
Quantidade Mínima de Encomenda	24 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e restaurantes que necessitam de cortar com precisão bolos, tartes e quiches sem estragar a decoração. Em snack-bares e cozinhas profissionais, é a ferramenta perfeita para fatiar tomates e outras frutas ou vegetais de casca firme e polpa macia, evitando escorregamentos e garantindo um serviço rápido e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina serrilhada de precisão em Aço Inoxidável 3Cr13 assegura cortes limpos e sem esforço, enquanto a ponta arredondada previne acidentes e danos em alimentos delicados como bolos. Disponível em várias cores vibrantes, permite uma fácil identificação e organização na cozinha, adaptando-se a qualquer estilo ou sistema de codificação de cores. A quantidade mínima de encomenda de 24 unidades torna-o ideal para equipar equipas ou para gerir stock de forma eficiente.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal da lâmina deste utensílio?

A lâmina é fabricada em Aço Inoxidável 3Cr13, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

Este utensílio é adequado para cortar que tipo de alimentos?

É especialmente eficaz para cortar alimentos com casca dura e polpa mole, como tomates e certas frutas, bem como para fatiar bolos, tartes e quiches sem danificar a cobertura.

Qual a principal vantagem do design com ponta redonda?

A ponta redonda oferece maior segurança durante o manuseamento, reduz o risco de acidentes e minimiza a possibilidade de danificar superfícies delicadas ou a apresentação de alimentos como bolos.

É possível encomendar unidades individuais deste produto?

A quantidade mínima de encomenda para este utensílio é de 24 unidades, sendo ideal para equipas ou para manter um stock adequado em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Existem opções de personalização de cor para este utensílio?

Sim, o utensílio está disponível numa variedade de cores, permitindo a sua adaptação ao estilo da cozinha ou a sistemas de organização por cores, facilitando a gestão e identificação.