

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Faca de Aparar Basic para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB680700	Modelo:	680700
Marca:	IBILI	EAN:	8411922454406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	680700

EAN

8411922454406

Descrição Resumida

Faca de aparar profissional com lâmina em aço inoxidável 3Cr13 e cabo ergonómico em plástico. Essencial para descascar e cortes precisos em cozinhas.

Descrição Completa

Esta faca de aparar, essencial para qualquer cozinha profissional, possui uma lâmina em aço inoxidável 3Cr13 e um cabo ergonómico em plástico, garantindo precisão e durabilidade nas tarefas diárias de preparação de alimentos.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável 3Cr13
Material do Cabo	Plástico

Aplicações Profissionais

Esta faca de aparar é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras a hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais. É perfeita para chefs e cozinheiros que necessitam de um utensílio fiável para descascar legumes, frutas e realizar cortes precisos em pequenas peças, otimizando a preparação em qualquer cozinha profissional.

Faca de Aparar — Principais Vantagens

- Precisão no Corte:** Lâmina afiada em aço inoxidável para descascar e aparar com exatidão.
- Durabilidade:** Construção robusta com aço 3Cr13 resistente à corrosão e ao desgaste.
- Higiene:** Materiais de fácil limpeza, essenciais para ambientes de produção alimentar.
- Conforto Ergonómico:** Cabo em plástico que proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga.
- Versatilidade:** Adequada para diversas tarefas de preparação, desde legumes a frutas.

Qual a manutenção recomendada para esta faca?

Recomenda-se lavar a faca imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro, secando-a bem para evitar manchas e prolongar a vida útil da lâmina.

O aço inoxidável 3Cr13 é adequado para uso profissional?

Sim, o aço inoxidável 3Cr13 é uma liga comum em utensílios de cozinha, conhecida pela sua boa resistência à corrosão e capacidade de manter um fio de corte razoável, sendo adequado para tarefas diárias em cozinhas profissionais.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Embora possa ser lavada na máquina, para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo, a lavagem manual é sempre recomendada para facas profissionais.

Qual a principal função de uma faca de aparar?

A faca de aparar é projetada para tarefas que exigem precisão e controlo, como descascar frutas e legumes, remover imperfeições, cortar pequenas guarnições e trabalhar com alimentos delicados.

O cabo de plástico oferece boa aderência?

Sim, o cabo em plástico é desenhado para proporcionar uma pega firme e segura, mesmo em ambientes de cozinha húmidos, garantindo controlo e segurança durante o uso.