

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

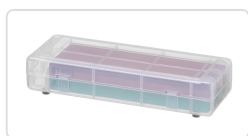


Pedra de Afiar Dupla Face 220/1000, 185x65x30mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE820667	Modelo:	820667
Marca:	HENDI	EAN:	8711369820667

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	820667

Descricao Resumida

Pedra de afiar dupla face com granulação 220/1000, ideal para a manutenção e afiação de facas em cozinhas profissionais. Inclui caixa de armazenamento.

Descricao Completa

Esta pedra de afiar de dupla face com granulação 220/1000 é essencial para a manutenção de facas em cozinhas profissionais, permitindo afiação e polimento precisos.

Pedra de afiar japonesa — Pedra de Afiar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Granulação	220 / 1000
Dimensões da Pedra (C x L x A)	185 x 65 x 30 mm
Peso Líquido	0,9 kg
Peso Bruto	0,93 kg
Material	Não especificado
Inclui	Caixa de plástico para armazenamento

Aplicações Profissionais

Ideal para a manutenção diária de facas em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, peixarias, hotéis, cantinas escolares e empresariais, bem como em food trucks e roulotes, garantindo sempre o corte perfeito.

Pedra de Afiar — Principais Vantagens

- Dois níveis de grão (220 e 1000) numa só pedra para diferentes fases de afiação.
- Permite um controlo total sobre o processo de afiação da lâmina.

- Fornecida com uma caixa de plástico para armazenamento seguro e proteção.
- Não requer manutenção especial, facilitando o uso no dia a dia.

Como devo preparar a pedra antes de a utilizar?

Antes de cada utilização, é fundamental molhar a pedra de afiar com água para otimizar o processo de afiação e evitar o sobreaquecimento da lâmina.

Qual a função da granulação 220?

A granulação 220 é utilizada para a moagem inicial e regeneração de lâminas muito danificadas ou com gumes desgastados, preparando-as para a afiação mais fina.

Para que serve a granulação 1000?

A granulação 1000 é ideal para a afiação básica e regular das lâminas, proporcionando um gume afiado e funcional para o uso diário na cozinha profissional.

Esta pedra de afiar requer alguma manutenção especial?

Não, esta pedra de afiar não necessita de manutenção especial. Basta limpá-la após o uso e guardá-la na sua caixa de plástico.

O que está incluído no conjunto da pedra de afiar?

O conjunto inclui a pedra de afiar de dupla face com granulação 220/1000 e uma caixa de plástico resistente para o seu armazenamento seguro.