

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



Hotelequip.pt

Faca de Desossar Flexível 270mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE844267	Modelo:	HE844267
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844267

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844267
EAN	8711369844267

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de desossar flexível de 270mm, fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Ideal para desmanche preciso de carnes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de desossar flexível, com um comprimento total de 270mm, é uma ferramenta essencial para o desmanche preciso de carnes em qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono, oferece um desempenho superior na separação de carne do osso.

Faca de desossar profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	270 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Crômio-Molibdênio-Vanádio x50CrMoV15)
Cor do Cabo	Preto
Peso Líquido	0.104 kg
Construção	Forjada por injeção de precisão
Flexibilidade da Lâmina	Sim

Aplicações Profissionais

Esta faca de desossar é indispensável em ambientes onde o processamento de carne é uma tarefa diária. É ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas com produção própria e serviços de catering. A sua flexibilidade permite um trabalho detalhado e eficiente na preparação de cortes de carne, aves e peixe, garantindo um aproveitamento máximo do produto.

Faca de Desossar — Principais Vantagens

- Lâmina de aço inoxidável alemão de alto carbono para um gume extremamente afiado e duradouro.
- Elevada resistência a manchas e corrosão, essencial para a higiene profissional.
- Cabo ergonómico que oferece equilíbrio, segurança e controlo durante o uso prolongado.
- Construção forjada por injeção de precisão, garantindo robustez e durabilidade.
- Flexibilidade da lâmina que facilita o trabalho em torno de ossos e articulações.

Qual o tipo de aço utilizado na lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono, uma liga especializada de Crómio-Molibdénio-Vanádio (x50CrMoV15), conhecida pela sua durabilidade e capacidade de manter um gume afiado.

Esta faca é adequada para desossar diferentes tipos de carne?

Sim, a flexibilidade e o gume afiado desta faca tornam-na ideal para desossar uma vasta gama de carnes, incluindo bovinos, suínos, aves e peixe, permitindo um trabalho preciso e eficiente.

Como devo afiar e manter o gume desta faca?

O gume é facilmente afiável. Recomenda-se o uso de uma pedra de afiar ou um fuzil de qualidade para manter a nitidez. A lavagem manual e a secagem imediata após o uso prolongam a vida útil da lâmina.

O cabo oferece boa aderência mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas?

Sim, o design do cabo foi concebido para combinar equilíbrio e segurança, proporcionando uma aderência firme e controlo, mesmo em condições de trabalho exigentes em cozinhas profissionais.

Qual a durabilidade esperada do gume de corte?

Graças à liga de aço cirúrgico Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15, esta faca possui um gume de corte muito duradouro, minimizando a necessidade de afiações frequentes em uso profissional.

?