

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Cutelo Profissional com Recortes Granton, Lâmina 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE844335	Modelo:	HE844335
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844335

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844335

EAN

8711369844335

Material

Inox

Descricao Resumida

Cutelo profissional de 300mm com recortes Granton, forjado em aço inoxidável alemão de alto carbono para cortes precisos e duradouros em cozinhas.

Descricao Completa

Este cutelo profissional de 300mm, forjado em aço inoxidável alemão de alto carbono, é projetado para cortes precisos e eficientes em ambientes de cozinha profissional.

Cutelo Profissional — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	300 mm
Tipo de Lâmina	Recortes Granton
Cor do Cabo	Preto
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Crômio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15)
Processo de Fabrico	Forjado por injeção de precisão
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	300x20x60 mm
Peso Líquido	0,21 kg

Aplicações Profissionais

Este cutelo é uma ferramenta indispensável para chefs e profissionais em diversas cozinhas. É ideal para o corte de grandes peças de carne em talhos, churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras. A sua robustez e lâmina afiada tornam-no adequado para tarefas exigentes de preparação em cantinas, hotéis e serviços de catering, garantindo eficiência e segurança no manuseamento de alimentos.

Cutelo Profissional — Principais Vantagens

- Lâmina de aço inoxidável alemão de alto carbono (x50CrMoV15) para durabilidade e resistência à corrosão.
- Gume de corte muito duradouro e facilmente afiável, mantendo a eficiência ao longo do tempo.
- Recortes Granton que minimizam a aderência dos alimentos à lâmina, facilitando cortes rápidos e limpos.
- Cabo ergonómico que oferece equilíbrio, segurança, aderência e controlo durante o uso intensivo.
- Fabricado com cerca de 50 passos de produção, garantindo precisão e qualidade superior em cada faca.

Qual a principal vantagem dos recortes Granton na lâmina?

Os recortes Granton criam bolsas de ar entre a lâmina e o alimento, reduzindo o atrito e a aderência, o que facilita cortes mais limpos e rápidos, especialmente em carnes e vegetais húmidos.

Que tipo de aço é utilizado na fabricação deste cutelo?

A lâmina é forjada a partir de uma única peça de aço inoxidável alemão de alto carbono, com a liga especializada Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15, garantindo elevada resistência e durabilidade.

Este cutelo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto, o aço de alta qualidade e o processo de fabrico preciso tornam-no ideal para as exigências do uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se mantém o gume de corte afiado?

A liga de aço especializada garante um gume de corte muito duradouro e que pode ser facilmente afiado, permitindo manter a performance de corte com manutenção regular.

O cutelo é fornecido com alguma proteção ou embalagem?

Sim, cada cutelo é fornecido individualmente numa embalagem de apresentação em PET, garantindo a sua proteção e integridade até à utilização.