

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro Profissional, Lâmina 390mm, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE844205	Modelo:	HE844205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844205
EAN	8711369844205
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro profissional de 390mm, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Lâmina afiada, duradoura e resistente a manchas, com cabo ergonómico.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 390mm é forjada com precisão a partir de uma única peça de aço inoxidável alemão de alto carbono, garantindo um desempenho superior e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Cor do Cabo	Preto
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15)
Processo de Fabrico	Forjado por injeção de precisão
Comprimento Total	390 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	390x20x50 mm
Peso Líquido	0,29 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de tarefas de corte em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e hotéis. É perfeita para chefs em restaurantes de bairro, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras e até em roulotes ou food trucks que exigem precisão e eficiência no corte de grandes volumes de ingredientes, como carnes, vegetais e ervas.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Lâmina extremamente afiada e gume de corte muito duradouro, otimizando a produtividade.
- Elevada resistência a manchas, facilitando a manutenção e higiene.
- Gume facilmente afiável, permitindo uma manutenção simples do fio.
- Cabo ergonómico que oferece equilíbrio, segurança, aderência e controlo superior.
- Fabricada com cerca de 50 passos de produção, garantindo qualidade e robustez.

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 Crômio-Molibdénio-Vanádio (x50CrMoV15), conhecida pela sua durabilidade e capacidade de retenção do fio.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o processo de forjamento por injeção de precisão e a qualidade do aço garantem que esta faca é robusta e concebida para suportar o uso diário e intensivo exigido em cozinhas profissionais.

Como se mantém o fio de corte desta faca?

O gume de corte é facilmente afiável, o que permite aos profissionais manter a lâmina sempre no ângulo mais adequado com ferramentas de afiação comuns, garantindo um desempenho consistente.

Quais as vantagens do cabo desta faca?

O cabo foi desenhado para combinar equilíbrio, segurança e uma aderência firme, proporcionando controlo total durante o manuseamento, essencial para a precisão e segurança no corte.

Esta faca tem resistência a manchas?

Sim, a liga especializada de aço cirúrgico Crômio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15 confere à lâmina uma elevada resistência a manchas, contribuindo para a sua durabilidade e higiene.