

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 Cozinheiro 335mm, Lâmina Aço Inoxidável Forjado

Informacoes do Produto

SKU:	HE844212	Modelo:	HE844212
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844212

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844212

EAN

8711369844212

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro profissional de 335mm, com lâmina em aço inoxidável alemão forjado por precisão. Oferece gume afiado, durabilidade e resistência a manchas para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 335mm é forjada por injeção de 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

Comprimento Total	335 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão x50CrMoV15
Cor do Cabo	Preto
Peso Líquido	0,24 kg
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	335x20x48 mm
Processo de Fabrico	Forjado por injeção de precisão
Passos de Fabrico	Cerca de 50

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis e cantinas. É ideal para chefs e cozinheiros em:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras.
- Cozinhas de hotéis, catering e eventos, onde a precisão e a durabilidade são cruciais.

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para preparação diária de grandes volumes.
- Hamburgarias, snack-bares e roulotes, para cortes rápidos e eficientes.
- Pastelarias com confeitaria e cafés com cozinha, para diversas tarefas de preparação.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- **Lâmina de Elevada Qualidade:** Fabricada em aço inoxidável alemão Crômio-Molibdênio-Vanádio x50CrMoV15, garante um gume muito afiado e duradouro.
- **Resistência e Durabilidade:** Elevada resistência a manchas e corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Fácil Manutenção:** O gume pode ser facilmente afiado, mantendo a faca sempre pronta para as tarefas mais exigentes.
- **Design Ergonômico:** O cabo oferece um equilíbrio perfeito, segurança, aderência e controle, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Processo de Fabrico Rigoroso:** Cerca de 50 passos de fabrico, incluindo retificação e polimento de precisão, asseguram a máxima qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de cozinheiro?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono, uma liga especializada de Crômio-Molibdênio-Vanádio x50CrMoV15, conhecida pela sua afiação e durabilidade.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu fabrico por forjamento de precisão e o material da lâmina garantem uma elevada resistência e um gume duradouro, tornando-a ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se mantém a afiação do gume?

A liga de aço utilizada permite que o gume seja facilmente afiável, garantindo que a faca mantenha a sua capacidade de corte ótima com uma manutenção regular e adequada.

Quais as dimensões e peso desta faca?

Esta faca tem um comprimento total aproximado de 335 mm e um peso líquido de 0,24 kg, com dimensões de 335x20x48 mm (Comprimento x Largura x Altura).

O cabo oferece boa ergonomia para uso prolongado?

Sim, o cabo foi concebido para combinar equilíbrio, segurança, aderência e controle, proporcionando conforto e reduzindo a fadiga mesmo após longos períodos de utilização.