

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 Profissional 285mm em Aço Molibdénio

Informacoes do Produto

SKU:	HE781357	Modelo:	HE781357
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781357

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781357

EAN	8711369781357
Material	Aço

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro profissional 285mm em aço molibdênio forjado, com lâmina duradoura e cabo higiênico. Essencial para corte preciso em cozinhas.

Descricao Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta faca de cozinheiro de 285mm oferece um equilíbrio notável entre precisão e resistência. O seu fabrico em aço molibdênio forjado e cromado garante uma durabilidade superior e um fio de corte que se mantém afiado durante o ritmo intenso do serviço.

Faca de Cozinheiro Profissional — faca cozinheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	285 mm
Material da Lâmina	Aço Molibdênio Forjado e Cromado
Material do Cabo	Plástico POM Preto
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	285 x 15 x 40 mm
Peso Líquido	0.17 kg

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de cozinha que valoriza a eficiência na "mise en place", esta faca é ideal para tarefas diárias de corte, picar e fatiar legumes, carnes e peixes. Adapta-se perfeitamente a restaurantes de bairro com ementas tradicionais, snack-bares movimentados e até roulotes com

preparações rápidas, onde a performance e a higiene são críticas para o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade é uma das grandes vantagens desta faca, forjada com aço de molibdénio que resiste à corrosão e mantém o corte afiado por mais tempo, reduzindo a frequência de afiamento. O design inovador do cabo em plástico POM preto, com um perfil seguro, impede a acumulação de resíduos alimentares na transição para a lâmina, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais e facilitando a limpeza.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço utilizado na lâmina desta faca??

A lâmina é fabricada em aço de molibdénio forjado e cromado, um material conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e capacidade de reter o fio de corte por períodos prolongados, ideal para o uso profissional contínuo.

Como o design do cabo contribui para a higiene na cozinha??

O cabo possui um design único e um perfil seguro em plástico POM preto, que previne eficazmente o depósito de resíduos alimentares na zona de transição entre o cabo e a lâmina. Esta característica é crucial para manter os padrões de higiene exigidos em qualquer cozinha profissional.

Esta faca é adequada para qual tipo de ambientes profissionais??

É perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes de pequena e média dimensão, como tascas e hamburgarias, até cantinas e empresas de catering, onde a versatilidade e a fiabilidade de um utensílio de corte são indispensáveis.

Como devo limpar e manter a faca para prolongar a sua vida útil??

Após cada utilização, lave a faca à mão com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente para evitar manchas e preservar o fio. Armazene-a num bloco de facas ou numa bainha para proteger a lâmina e garantir a segurança.

Qual a importância da embalagem individual??

Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem de apresentação em PET, o que assegura que chega ao cliente em perfeitas condições, protegida contra danos e arranhões durante o transporte e armazenamento inicial.