

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

Faca de Descascar Profissional, Lâmina Aço Inoxidável 195mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE844236	Modelo:	HE844236
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844236

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844236
EAN	8711369844236
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de descascar profissional de 195mm, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Lâmina afiada, duradoura e resistente a manchas, com cabo ergonômico para controlo e segurança.

Descricao Completa

Esta faca de descascar profissional, com 195mm de comprimento, é forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Proporciona um gume de corte afiado e duradouro, ideal para a preparação eficiente de alimentos.

faca de descascar profissional — Faca de Descascar — Características Técnicas

Cor do Cabo	Preto
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Crômio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15)
Comprimento Total	195 mm
Dimensões Aproximadas	195x15x25 mm
Peso Líquido	0,064 kg
Processo de Fabrico	Aço forjado por injeção de precisão
Características da Lâmina	Muito afiada, gume duradouro, facilmente afiável, elevada resistência a manchas

Aplicações Profissionais

Essencial em qualquer cozinha profissional para tarefas de preparação delicadas. Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confeitaria, cantinas, hamburgarias e snack-bares. Perfeita para descascar frutas, legumes e realizar cortes precisos em pequenas peças, garantindo eficiência e segurança na área de preparação.

Faca de Descascar — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono (x50CrMoV15), oferece resistência e longevidade, mesmo com uso intensivo.

- **Gume Excepcional:** Lâmina muito afiada e de gume duradouro, que se mantém facilmente afiável, otimizando o tempo de preparação.
- **Resistência a Manchas:** A liga especializada de aço cirúrgico garante elevada resistência a manchas, facilitando a higiene e manutenção.
- **Conforto e Segurança:** Cabo ergonómico que proporciona equilíbrio, segurança, aderência e controlo, reduzindo a fadiga durante longos períodos de uso.
- **Precisão no Corte:** Ideal para tarefas que exigem delicadeza e precisão, como descascar e aparar pequenos alimentos.

Qual o material da lâmina e as suas vantagens?

A lâmina é forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono (Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15). Esta liga garante uma lâmina muito afiada, um gume de corte duradouro, facilidade de afiação e elevada resistência a manchas.

Esta faca é fácil de afiar?

Sim, a liga especializada de aço cirúrgico utilizada permite que o gume de corte seja facilmente afiável, mantendo a sua capacidade de corte excepcional com manutenção regular.

O cabo oferece boa aderência e segurança?

Sim, o design do cabo foi concebido para combinar equilíbrio, segurança, aderência e controlo, proporcionando conforto e minimizando o risco de acidentes durante o uso prolongado.

Para que tipo de tarefas é mais indicada esta faca?

Esta faca é ideal para tarefas de descascar frutas e legumes, bem como para realizar cortes precisos e delicados em pequenas peças, sendo um utensílio indispensável na área de preparação de qualquer cozinha profissional.

Como devo cuidar da faca para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se lavar a faca à mão após cada utilização com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente. Evite máquinas de lavar loiça, pois podem danificar o gume e o cabo ao longo do tempo. Afie regularmente para manter a performance.

?