

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 300mm Aço Forjado, Cabo Ergonómico Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE781302	Modelo:	HE781302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781302
EAN	8711369781302
Cor	Preto
Material	Aço

Descricao Resumida

Cutelo profissional de 300mm em aço forjado de molibdénio, com cabo ergonómico preto. Durabilidade superior e higiene garantida para uso intensivo.

Descricao Completa

A precisão e a resistência são cruciais na preparação diária em cozinhas profissionais. Este cutelo de 300mm, fabricado em aço de molibdénio forjado, oferece uma ferramenta robusta e higiénica, indispensável para tarefas exigentes de corte e desmanche de grandes peças de carne ou vegetais. Garante um desempenho constante, mesmo no pico do serviço.

Cutelo profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço de molibdénio forjado e cromado
Material do Cabo	Plástico POM preto
Comprimento Total	300 mm (aproximado)
Dimensões (CxLxA)	300 x 15 x 80 mm (aproximado)
Peso Líquido	0,31 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef executivo que supervisiona a desmancha de carnes em restaurantes de grande volume ou o talhante em charcutarias e talhos tradicionais, este cutelo é ideal. Facilita o trabalho em cozinhas de cantinas, churrasqueiras e empresas de catering, onde a preparação eficiente e higiénica de ingredientes robustos é uma constante no dia a dia.

Vantagens do Cutelo Profissional

A construção em aço de molibdénio forjado e cromado distingue este cutelo, conferindo-lhe uma resistência excecional à corrosão e uma capacidade superior de retenção de fio, superando alternativas genéricas. O design inovador do cabo em POM preto evita o acúmulo de resíduos

alimentares, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e a manutenção de uma higiene irrepreensível na zona de preparação. Cada unidade é fornecida numa embalagem individual, atestando o cuidado com a apresentação e proteção.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima durabilidade e higiene deste cutelo??

Para otimizar a vida útil e a higiene, lave o cutelo imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro. Seque-o completamente e armazene-o em local seguro. O design do cabo em POM minimiza o acúmulo de resíduos, facilitando a limpeza conforme as normas HACCP.

Qual o tipo de afiador recomendado para manter o fio do cutelo??

Recomenda-se o uso de um fuzil ou afiador de facas profissional com grão fino a médio para manter o fio da lâmina em aço de molibdénio. Afiar regularmente em ângulos consistentes é crucial para preservar a integridade do gume e a eficácia do corte.

Este cutelo é adequado para cortar ossos ou peças de carne congeladas??

Concebido para tarefas exigentes, o cutelo de aço forjado pode ser utilizado para cortar ossos menores e desmanchar carnes. No entanto, para peças congeladas ou ossos muito grandes, é aconselhável usar equipamentos específicos como serra-ossos para evitar danos à lâmina e garantir a segurança do operador.

Qual a importância do design do cabo para um ambiente de cozinha profissional??

O design único do cabo em POM preto, que previne o depósito de resíduos, é crucial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada e facilita a limpeza rápida, essencial para o cumprimento das normas de higiene rigorosas e para a eficiência no ritmo acelerado do serviço.

Este cutelo pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial??

Embora o aço de molibdénio seja resistente à corrosão, para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo a longo prazo, é sempre preferível lavar o cutelo à mão. A lavagem manual com água e detergente neutro protege a lâmina de impactos e da exposição prolongada a produtos químicos agressivos presentes em alguns ciclos de máquina.