

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinha Reta 180mm, Cor Preta

Informacoes do Produto

SKU:	HE841105	Modelo:	HE841105
Marca:	HENDI	EAN:	8711369841105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE841105
EAN	8711369841105
Cor	Preto

Descricao Resumida

Faca de cozinha reta de 180mm, ideal para cortes precisos em ambientes profissionais. Leve e prática para o manuseamento diário, com design em cor preta.

Descricao Completa

Esta faca de cozinha reta de 180mm é uma ferramenta essencial para o corte e preparação diária em ambientes profissionais, oferecendo precisão e manuseamento prático para diversas tarefas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	Reto
Cor	Preto
Comprimento Total	180 mm
Largura	10 mm
Altura	20 mm
Peso Líquido	0,028 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas operações de corte em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção, roulotes e food trucks. Adequada para o corte de vegetais, frutas e pequenas peças de carne, sendo uma ferramenta versátil para o dia a dia.

Faca de Cozinha — Principais Vantagens

- Design reto para cortes precisos e eficientes.
- Construção leve que facilita o manuseamento prolongado.
- Cor preta que pode auxiliar na identificação ou diferenciação de tarefas.
- Ferramenta versátil para diversas necessidades de preparação alimentar.
- Fácil de limpar e manter para um ambiente de trabalho higiênico.

Para que tipo de cortes é mais adequada esta faca?

?

Esta faca é ideal para cortes precisos e finos de vegetais, frutas e pequenas porções de carne, sendo uma ferramenta versátil para a preparação diária em qualquer cozinha profissional.

Qual o material da lâmina e do cabo?

Os dados fornecidos não especificam o material exato da lâmina ou do cabo. Contudo, facas de cozinha profissionais são geralmente fabricadas com aço inoxidável de alta qualidade para a lâmina e materiais sintéticos ou polímeros resistentes para o cabo, garantindo durabilidade e higiene.

Como devo limpar e manter esta faca?

Para prolongar a vida útil e manter o fio de corte, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, secando imediatamente após a lavagem. Evite a máquina de lavar louça, pois pode danificar o fio e o material do cabo ao longo do tempo.

A cor preta oferece alguma vantagem funcional?

A cor preta pode ser uma escolha estética ou funcional, como parte de um sistema de codificação de cores para evitar contaminação cruzada em cozinhas profissionais, ou para identificar rapidamente a faca para uma tarefa específica.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas de grande volume?

Com um comprimento total de 180mm e peso leve, esta faca é ideal para tarefas diárias e preparações que exigem precisão. Para cortes de grande volume ou mais exigentes, como desossar ou cortar peças grandes de carne, podem ser necessárias facas com lâminas mais robustas e específicas.