

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

Faca para Tomate Profissional, Lâmina Serrilhada 214mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE841136	Modelo:	HE841136
Marca:	HENDI	EAN:	8711369841136

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE841136
EAN	8711369841136

Descricao Resumida

Faca profissional para tomate com lâmina serrilhada de 214mm, ideal para cortes precisos em vegetais de casca fina. Cabo ergonômico preto para manuseamento seguro e confortável.

Descricao Completa

Esta faca para tomate de 214mm de comprimento total é uma ferramenta indispensável para o corte preciso e limpo de tomates e outros vegetais de casca fina em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	214 mm
Cor do Cabo	Preto
Peso Líquido	0.03 kg
Dimensões Totais (CxLxA)	215x10x20 mm

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias, snack-bares, e cantinas. É igualmente útil em hotéis e serviços de catering, onde a apresentação dos pratos exige cortes precisos e uniformes de vegetais e frutas.

Faca para Tomate — Principais Vantagens

- Corte preciso e limpo de tomates e outros vegetais de casca fina.
- Lâmina serrilhada que perfura a casca sem escorregar e corta a polpa sem a esmagar.
- Design leve e ergonômico para um manuseamento confortável e seguro.
- Durabilidade e resistência para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Contribui para uma apresentação impecável dos pratos.

Qual o material da lâmina desta faca?

Os dados fornecidos não especificam o material exato da lâmina desta faca.

Esta faca é adequada para cortar outros vegetais ou frutas?

Sim, a lâmina serrilhada desta faca é ideal para cortar vegetais e frutas com casca fina e polpa macia, como pimentos, kiwis ou citrinos, onde uma lâmina lisa poderia esmagar em vez de cortar.

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

Para uma manutenção adequada, lave a faca à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso. Seque-a completamente para evitar manchas e guarde-a num local seguro para proteger o fio da lâmina.

Qual a principal vantagem de uma lâmina serrilhada para cortar tomate?

A lâmina serrilhada permite um corte mais eficaz em tomates, perfurando a casca lisa sem escorregar e cortando a polpa macia sem a esmagar, resultando em fatias limpas e uniformes.

O cabo preto oferece alguma vantagem específica?

O cabo preto, além de conferir um aspeto profissional, é geralmente fabricado em materiais que proporcionam uma pega ergonómica e segura, mesmo com as mãos húmidas, aumentando o conforto e a segurança durante o manuseamento prolongado.