

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



Hotelequip.pt

Faca para Presunto e Salmão, Recortes Granton, 430mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE844328	Modelo:	HE844328
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844328

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844328
EAN	8711369844328
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional de 430mm com recortes Granton, ideal para cortes finos de presunto e salmão. Lâmina semi-flexível em aço inoxidável de alto carbono, gume duradouro e fácil de afiar.

Descricao Completa

Esta faca profissional de 430mm com recortes Granton foi concebida para cortes precisos e finos de presunto e salmão, garantindo uma separação limpa e sem aderência. A sua lâmina semi-flexível em aço de alto carbono assegura durabilidade e um gume excecionalmente afiado, essencial para a preparação de iguarias.

faca profissional presunto — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Semi-flexível com recortes Granton
Cor do Cabo	Preto
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (liga x50CrMoV15)
Características do Gume	Muito afiado, duradouro, facilmente afiável, elevada resistência a manchas
Processo de Fabrico	Forjado por injeção de precisão (aprox. 50 passos)
Comprimento Total	430mm
Dimensões Aproximadas (CxPxA)	430x20x30mm
Peso Líquido	0,19kg
Embalagem	Individual em PET

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais que exigem precisão no corte de produtos delicados. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e gourmet, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet ou catering, charcutarias e estabelecimentos de take-away que preparam sandes gourmet ou tábuas de enchidos e queijos. A sua especificidade torna-a perfeita

para a preparação de entradas e pratos principais onde a apresentação é crucial.

Faca de Presunto e Salmão — Principais Vantagens

- **Cortes Precisos e Limpos:** Os recortes Granton minimizam a aderência, permitindo fatias finas e uniformes de presunto e salmão.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono, garante um gume duradouro e resistência à corrosão.
- **Fácil Manutenção:** O gume é facilmente afiável, assegurando que a faca se mantém sempre em condições ótimas de corte.
- **Ergonomia e Controle:** O cabo é desenhado para oferecer equilíbrio, segurança e uma aderência firme, mesmo em uso prolongado.
- **Qualidade Profissional:** Resultado de um processo de fabrico rigoroso com cerca de 50 passos, garantindo um desempenho de excelência.

Qual a principal vantagem dos recortes Granton nesta faca?

Os recortes Granton criam bolsas de ar entre a lâmina e o alimento, reduzindo o atrito e impedindo que fatias finas de presunto ou salmão adiram à lâmina, facilitando cortes mais limpos e precisos.

Como devo cuidar da faca para manter o gume afiado por mais tempo?

Recomenda-se lavar a faca à mão imediatamente após o uso com água morna e detergente suave, secando-a bem. Afie regularmente com um fuzil adequado e guarde-a num bloco de facas ou protetor de lâmina para proteger o gume.

Esta faca é adequada para cortar outros tipos de carne ou peixe?

Embora otimizada para presunto e salmão devido à sua semi-flexibilidade e recortes Granton, pode ser utilizada para outros cortes finos de carnes frias, fumados ou peixe, onde a precisão e a não aderência são importantes para a apresentação.

Qual o material do cabo e quais as suas características?

O cabo é concebido para oferecer equilíbrio, segurança, aderência e controlo, com um visual exclusivo. Embora o material específico não seja detalhado, a sua construção ergonómica visa proporcionar conforto e firmeza durante o uso prolongado em ambientes profissionais, sendo resistente e higiénico.

A faca é fornecida já afiada e pronta a usar?

Sim, cada faca é submetida a um processo de fabrico rigoroso, que inclui operações de retificação e polimento de precisão. O gume final é aplicado no ângulo mais adequado, sendo fornecida afiada e pronta para uso imediato na sua cozinha profissional.