

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 Nakiri Japonesa 290mm, Lâmina Quadrada, Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE845028	Modelo:	HE845028
Marca:	HENDI	EAN:	8711369845028

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE845028
EAN	8711369845028
Cor	Preto
Material	Aço

Descricao Resumida

Faca Nakiri japonesa de 290mm, ideal para cortes finos e precisos de legumes. Lâmina em aço de alto carbono x50CrMoV15 e cabo tradicional em madeira preta.

Descricao Completa

A faca Nakiri japonesa de 290mm é uma ferramenta especializada para o corte preciso de legumes e vegetais, concebida com uma lâmina larga e reta para máxima eficiência na preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Faca japonesa Nakiri profissional — Faca Nakiri Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	290 mm
Material da Lâmina	Aço de alto carbono x50CrMoV15
Tipo de Lâmina	Quadrada, fina, larga, sem ponta, afiada em ambos os lados
Cabo	Madeira tradicional
Cor	Preto (cabo)
Peso Líquido	0,31 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija um elevado volume de preparação de legumes e vegetais. É ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, asiática ou vegetariana, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, hotéis e até em snack-bares ou roulotes que valorizam a frescura e a apresentação dos seus ingredientes.

Faca Nakiri Japonesa — Principais Vantagens

- Permite cortar legumes em fatias extremamente finas e uniformes.
- A lâmina quadrada e larga facilita a recolha e o transporte dos ingredientes picados.
- Fabricada em liga de aço de alto carbono x50CrMoV15, garantindo durabilidade e um fio de corte superior.
- O cabo tradicional em madeira oferece um manuseamento confortável e seguro.

- Design robusto e afiação em ambos os lados para uma utilização eficiente e versátil.

Para que tipo de corte é ideal esta faca?

Esta faca Nakiri é ideal para cortar legumes e vegetais em fatias finas, cubos ou juliana, devido à sua lâmina reta e larga que permite um contacto total com a tábua de corte.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em liga de aço de alto carbono x50CrMoV15, um material conhecido pela sua excelente retenção de fio, resistência à corrosão e facilidade de afiação, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como deve ser feita a manutenção do cabo de madeira?

Para preservar o cabo de madeira, recomenda-se lavá-lo à mão com água morna e sabão neutro, secando-o imediatamente. Evite a máquina de lavar loiça e a imersão prolongada em água. A aplicação ocasional de óleo mineral pode ajudar a manter a madeira hidratada e protegida.

Esta faca é afiada em ambos os lados?

Sim, a lâmina desta faca Nakiri é afiada em ambos os lados, o que a torna adequada para utilizadores destros e canhotos, proporcionando um corte simétrico e eficiente.

É adequada para cortar carne ou peixe?

Embora seja possível, a faca Nakiri é especificamente desenhada para o corte de legumes e vegetais. Para carne ou peixe, recomenda-se a utilização de facas com perfis de lâmina mais adequados a essas tarefas, como facas de chef ou filetagem, para otimizar o desempenho e a segurança.