

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 Japonesa Sashimi 335mm para Corte Preciso de Peixe

Informacoes do Produto

SKU:	HE845059	Modelo:	HE845059
Marca:	HENDI	EAN:	8711369845059

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE845059
EAN	8711369845059
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca japonesa tipo Sashimi com 335mm, lâmina de aço inoxidável afiada unilateralmente e cabo de madeira. Ideal para fatiar peixe com precisão para sushi e sashimi.

Descricao Completa

Esta faca japonesa tipo Sashimi, com 335mm de comprimento total, é projetada para cortes precisos e finos de peixe, ideal para a preparação de sashimi e sushi em ambientes de cozinha profissional.

faca sashimi japonesa — Características Técnicas

Comprimento Total	335 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Cabo	Madeira poplar
Tipo de Gume	Afiação unilateral
Peso Líquido	0,083 kg
Peso Bruto	0,163 kg
Origem	CN

Aplicações Profissionais

Esta faca é essencial para chefs e cozinheiros em restaurantes de sushi e sashimi, marisqueiras com oferta de peixe cru, cozinhas de hotelaria para preparação de entradas e pratos delicados, e serviços de catering especializados em cozinha asiática. A sua precisão é valorizada na preparação de filetes de peixe para consumo cru.

Faca Japonesa Sashimi — Principais Vantagens

- Lâmina longa e fina, ideal para fatiar peixe em um só movimento, minimizando danos.
- Gume afiado unilateralmente para cortes extremamente precisos e limpos.
- Cabo de madeira poplar de alta qualidade, proporcionando um manuseamento confortável e seguro.
- Perfeita para filetar peixes pequenos a médios e preparar sashimi e sushi.
- Permite fatiar produtos delicados suavemente, mantendo a integridade do alimento.

Qual a principal utilização desta faca?

Esta faca é especificamente projetada para fatiar peixe com precisão, sendo ideal para a preparação de sashimi e sushi, permitindo cortes finos e limpos em um só movimento. ?

É adequada para outros tipos de corte além de peixe? ?

Embora seja otimizada para peixe, a sua lâmina afiada e fina pode ser utilizada para outros cortes delicados que exijam alta precisão, como vegetais muito finos, mas o seu design é focado no peixe.

Como devo afiar esta faca com extremidade unilateral?

A afiação de facas com gume unilateral requer uma técnica específica, focando-se principalmente no lado afiado da lâmina com uma pedra de amolar, mantendo o ângulo correto para preservar a sua precisão.

Qual o material do cabo e da lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. O cabo é feito de madeira poplar de alta qualidade, proporcionando um bom equilíbrio e aderência.

Esta faca é resistente à corrosão?

Sim, a lâmina em aço inoxidável confere-lhe boa resistência à corrosão, sendo adequada para o ambiente húmido de uma cozinha profissional. Recomenda-se a limpeza e secagem após cada utilização.