

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 para Picar Lâmina Única 215mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE844359	Modelo:	HE844359
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844359
EAN	8711369844359

Descricao Resumida

Faca para picar de lâmina única com 215mm de comprimento, ideal para corte preciso de ervas e vegetais. Essencial para a preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca para picar de lâmina única, com 215mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para o corte eficiente e preciso de ervas aromáticas, vegetais e outros ingredientes em cozinhas profissionais.

Faca para Picar Profissional — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Única
Cor do Material	Preto
Comprimento	215mm
Dimensões Totais Aproximadas (CxLxA)	215x150x45mm
Peso Líquido	0,2kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para chefs e cozinheiros em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, cantinas e food trucks. É particularmente útil para picar finamente ervas aromáticas como salsa e coentros, alho, cebola e outros vegetais de pequeno porte, garantindo uma preparação rápida e uniforme dos ingredientes.

Faca para Picar — Principais Vantagens

- Corte Preciso:** A lâmina única e afiada permite um corte fino e uniforme, essencial para a qualidade dos pratos.
- Eficiência na Preparação:** Aumenta a rapidez no picar de ingredientes, otimizando o tempo na cozinha.
- Manuseamento Confortável:** O design ergonómico facilita o uso prolongado sem fadiga.
- Durabilidade:** Construída para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de ervas e vegetais.

Para que tipo de ingredientes é mais adequada esta faca?

Esta faca é ideal para picar finamente ervas aromáticas (salsa, coentros, cebolinho), alho, cebola, gengibre e outros vegetais de pequeno porte, garantindo cortes precisos e uniformes.

Qual a vantagem de uma faca de lâmina única para picar?

A lâmina única oferece maior controlo e precisão no corte, permitindo um movimento de picar mais eficiente e uniforme, especialmente para ingredientes que necessitam de um corte muito fino.

Como se deve limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso, secando-a bem para evitar manchas e corrosão. O armazenamento deve ser feito em local seguro para proteger a lâmina.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta faca foi concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e desempenho consistentes mesmo sob uso intensivo diário.

As dimensões indicadas referem-se apenas à lâmina?

Não, o comprimento de 215mm refere-se ao comprimento total da faca. As dimensões totais aproximadas (215x150x45mm) incluem a lâmina e o cabo, oferecendo uma visão completa do tamanho do utensílio.

A limpeza regular com água morna e detergente suave após cada utilização é crucial. Seque imediatamente para prevenir a corrosão e guarde-a num bloco de facas ou suporte magnético para proteger a lâmina e garantir a segurança na sua cozinha.

Para que tipo de tarefas culinárias é a faca de picar de 215mm mais adequada?

Com o seu comprimento de 215mm e lâmina única, esta faca é ideal para picar finamente ervas aromáticas, alho, cebola e outros vegetais em pequenas e médias quantidades. É uma

ferramenta versátil para a mise en place diária em cozinhas profissionais.

Com o seu comprimento de 215mm e lâmina única, esta faca é ideal para picar finamente ervas aromáticas, alho, cebola e outros vegetais em pequenas e médias quantidades. É uma ferramenta versátil para a mise en place diária em cozinhas profissionais.

Qual é o material do cabo e da lâmina desta faca?

O cabo da faca é de cor preta, indicando um material resistente e ergonómico para um manuseamento seguro e confortável. Os dados fornecidos não especificam o material exato da lâmina, mas a construção é pensada para durabilidade em ambiente profissional.

O cabo da faca é de cor preta, indicando um material resistente e ergonómico para um manuseamento seguro e confortável. Os dados fornecidos não especificam o material exato da lâmina, mas a construção é pensada para durabilidade em ambiente profissional.

O design de lâmina única oferece alguma vantagem em termos de segurança ou manuseamento?

Sim, o design de lâmina única simplifica a limpeza e oferece um controlo preciso durante o corte, essencial para picar rapidamente sem comprometer a segurança. O cabo ergonómico preto complementa esta funcionalidade, minimizando a fadiga durante a utilização prolongada.

Sim, o design de lâmina única simplifica a limpeza e oferece um controlo preciso durante o corte, essencial para picar rapidamente sem comprometer a segurança. O cabo ergonómico preto complementa esta funcionalidade, minimizando a fadiga durante a utilização prolongada.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta faca de 215mm é robusta e fiável para o uso diário em pequenos restaurantes, pastelarias ou snack-bares. A sua construção visa proporcionar um desempenho consistente ao longo do tempo.

Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta faca de 215mm é robusta e fiável para o uso diário em pequenos restaurantes, pastelarias ou snack-bares. A sua construção visa proporcionar um desempenho consistente ao longo do tempo.