

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 rapido
ao produto

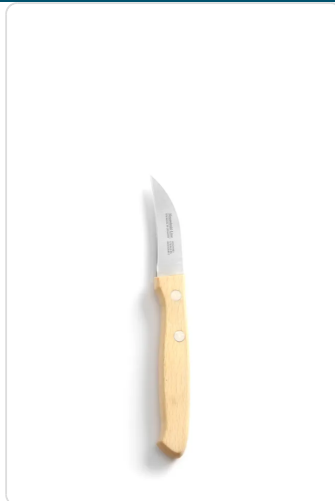


Faca de Descascar Curva Cabo Madeira 165mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE841020	Modelo:	HE841020
Marca:	HENDI	EAN:	8711369841020

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE841020
EAN	8711369841020

Descrição Resumida

Faca de descascar com lâmina curva e cabo ergonómico em madeira, ideal para trabalhos de precisão na preparação de frutas e legumes em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta faca de descascar curva, com cabo em madeira, é uma ferramenta essencial para a preparação precisa de frutas e legumes em ambientes de cozinha profissional, garantindo manuseamento confortável e eficiente para tarefas delicadas.

Características Técnicas

Tipo	Faca de descascar curva
Material do Cabo	Madeira
Comprimento Total	165 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	165x15x10 mm
Peso Líquido	0,01 kg
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para chefs e cozinheiros em diversas operações de restauração, como restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e roulotes. A sua lâmina curva e tamanho compacto são perfeitos para trabalhos de precisão, como descascar batatas, maçãs, cenouras e outras frutas e legumes de forma rápida e eficiente.

Faca de Descascar Curva — Principais Vantagens

- Precisão e Controlo:** A lâmina curva permite um descasque mais rente e preciso, adaptando-se à forma dos alimentos.

- **Conforto Ergonómico:** O cabo em madeira oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga em tarefas repetitivas.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de frutas e legumes, otimizando o tempo de preparação.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso diário em ambientes profissionais exigentes.

Como devo cuidar do cabo de madeira para prolongar a sua vida útil?

Para manter o cabo de madeira em bom estado, lave a faca à mão e seque-a imediatamente após o uso. Evite a imersão prolongada em água e a lavagem em máquina de lavar louça, pois pode danificar a madeira. Ocasionalmente, pode aplicar um óleo mineral para madeira para nutrir e proteger o material.

Para que tipo de alimentos é esta faca de descascar curva mais adequada?

A lâmina curva é particularmente eficaz para descascar alimentos com formas irregulares ou arredondadas, como batatas, maçãs, peras, cenouras e outros tubérculos. Permite um movimento mais natural e um descasque mais fino, minimizando o desperdício.

Qual a principal vantagem de uma lâmina curva em comparação com uma reta?

A lâmina curva permite um maior controlo e adaptação à superfície do alimento, facilitando o descasque de forma contínua e uniforme. Isto resulta num trabalho mais rápido, preciso e com menor esforço, especialmente em alimentos com contornos.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção e o material da lâmina são desenhados para suportar as exigências de uma cozinha profissional. Contudo, o cabo de madeira requer cuidados específicos de limpeza e manutenção para garantir a sua durabilidade a longo prazo.

Como devo afiar esta faca para manter o seu desempenho?

Recomenda-se o uso de uma pedra de afiar ou um fuzil de cerâmica para manter o fio da lâmina. Devido à curvatura, pode ser necessário um pouco mais de prática para manter o ângulo correto, mas o processo é semelhante ao de outras facas de cozinha.