

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

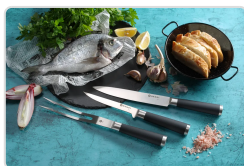


Conjunto Profissional de Facas HENDI – 9 Peças com Mala de Transporte

Informacoes do Produto

SKU:	HE975770	Modelo:	HE975770
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975770

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975770
EAN	8711369975770
Material	Inox

Descricao Resumida

Kit de facas profissionais HENDI com 9 peças essenciais em aço inoxidável 3Cr13 e cabos antiderrapantes, incluindo afiador e mala de transporte. Ideal para talho e cozinha.

Descricao Completa

Um conjunto de ferramentas de corte essenciais para a cozinha profissional, este sortido de lâminas e utensílios garante a máxima eficiência no manuseamento de carnes e outros alimentos. Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, proporciona um desempenho superior e uma longevidade notável, fundamental para o ritmo exigente da restauração.

conjunto facas profissional — Aplicações Profissionais

Para o talhante que exige precisão no desmanche e porcionamento, ou para o Chef de restaurante que necessita de um arsenal completo para a mise en place diária, este kit é indispensável. É igualmente ideal para empresas de catering e formadores em escolas de hotelaria, que valorizam a portabilidade e a versatilidade de um conjunto robusto para diversas tarefas de corte.

Durabilidade e Segurança — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 3Cr13 de alta dureza assegura uma retenção de fio excepcional e resistência à corrosão, enquanto os cabos em aço 430 com revestimento antiderrapante garantem uma aderência segura e confortável, minimizando o risco de acidentes. A inclusão de um afiador e uma mala de transporte otimiza a organização e a manutenção do conjunto, prolongando a vida útil das ferramentas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões da mala (LxPxA)	445 × 260 × 65mm
Peso Líquido	2,284 kg
Material das Lâminas	Aço inoxidável 3Cr13
Material dos Cabos	Aço inoxidável 430 com revestimento de borracha
Conteúdo do Conjunto	1 Faca de descascar (193mm), 1 Faca de desossar (285mm), 1 Faca de pão (333mm), 1 Faca de talhar (331mm), 1 Faca de cozinheiro (330mm), 1 Faca de cozinheiro (370mm), 1 Faca Santoku (336mm), 1 Afiador de facas (340mm), 1 Garfo de talhar curvo (320mm), 1 Mala de transporte

Como devo realizar a limpeza e manutenção diária deste conjunto de facas?

Para preservar a qualidade e o fio das lâminas, recomenda-se lavar as facas à mão imediatamente após cada uso com água morna e detergente suave, secando-as de seguida. Evite a máquina de lavar louça, pois pode danificar o fio e o material do cabo.

Este kit de corte é adequado para um talho com produção intensiva ou é mais indicado para uso em restaurantes?

Graças à sua variedade de lâminas e à robustez do aço inoxidável 3Cr13, este conjunto é perfeitamente adequado tanto para a produção intensiva em talhos, para tarefas de desmanche e porcionamento, como para a versatilidade exigida na cozinha de um restaurante.

Qual a frequência ideal para afiar as facas e como posso usar o afiador incluído de forma eficaz?

A frequência de afiação depende da intensidade de uso, mas o aço 3Cr13 mantém o fio por um período considerável. O afiador incluído permite uma manutenção regular para garantir sempre um corte preciso; siga as instruções do fabricante para o ângulo correto e segurança. ?

Os cabos com revestimento de borracha são higiénicos e resistentes ao desgaste em ambientes profissionais?

?

Sim, os cabos em aço inoxidável 430 com revestimento de borracha antiderrapante são projetados para oferecer uma aderência segura e são fáceis de limpar, cumprindo as exigências de higiene em cozinhas profissionais. São também resistentes ao desgaste diário.

A mala de transporte incluída é suficientemente robusta para o transporte frequente em serviços de catering ou eventos?

A mala de transporte foi concebida para proteger e organizar as facas de forma segura, tornando-a ideal para chefs e profissionais que necessitam de mobilidade. A sua construção robusta garante que as ferramentas cheguem intactas a qualquer local de trabalho.