

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



Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro 380mm com Cabo HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE842706	Modelo:	HE842706
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842706

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842706

EAN

8711369842706

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 380mm com cabo em polipropileno, em conformidade com as diretrizes HACCP. Ideal para corte e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 380mm é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional, com um cabo ergonómico em polipropileno que cumpre as diretrizes HACCP.

Faca de cozinheiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	380 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	380x25x50 mm
Peso Líquido	0,161 kg
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é indispensável em qualquer tipo de cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É ideal para chefs e cozinheiros em hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering, onde a versatilidade e a higiene são cruciais para a preparação diária de ingredientes variados, como legumes, carnes e peixe.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O cabo em polipropileno está em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a limpeza e minimizando a proliferação de bactérias.
- **Manuseamento Confortável:** O design ergonómico do cabo proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longas horas de trabalho.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para uma vasta gama de tarefas de corte, desde picar e fatiar a laminar, tornando-a uma ferramenta multifuncional na cozinha.
- **Leveza:** Com um peso líquido de apenas 0,161 kg, permite um manuseamento ágil e preciso, essencial para cortes delicados e rápidos.
- **Durabilidade:** Construída para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Como se deve limpar e higienizar esta faca?

Devido ao cabo em polipropileno e à conformidade com as diretrizes HACCP, esta faca é fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização com água quente e detergente neutro, seguida de secagem completa para evitar a corrosão da lâmina e manter a higiene.

O cabo em polipropileno oferece alguma vantagem específica?

Sim, o cabo em polipropileno é um material higiénico, resistente a temperaturas elevadas e a produtos químicos de limpeza. A sua conformidade com as diretrizes HACCP assegura que é uma escolha segura para ambientes de cozinha profissional, minimizando riscos de contaminação cruzada e facilitando a desinfeção.

Esta faca é adequada para que tipo de tarefas na cozinha?

A faca de cozinheiro é uma ferramenta multifuncional, ideal para uma vasta gama de tarefas. É excelente para picar ervas, cortar e fatiar legumes, desossar e aparar carnes, e preparar peixe. A sua lâmina de 380mm oferece um bom equilíbrio entre comprimento e controlo para diversas aplicações.

Qual o peso da faca e como isso afeta o manuseamento?

Com um peso líquido de 0,161 kg, esta faca é relativamente leve. Um peso reduzido contribui para um manuseamento mais ágil e preciso, diminuindo a fadiga do utilizador durante períodos prolongados de corte, o que é crucial em ambientes de cozinha profissional de ritmo acelerado.

É necessário afiar a lâmina regularmente?

Sim, para manter o desempenho de corte ideal e a segurança na cozinha, é fundamental afiar a lâmina regularmente. A frequência dependerá da intensidade de uso, mas uma lâmina bem afiada garante cortes mais limpos, eficientes e seguros, reduzindo o esforço do cozinheiro.