

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



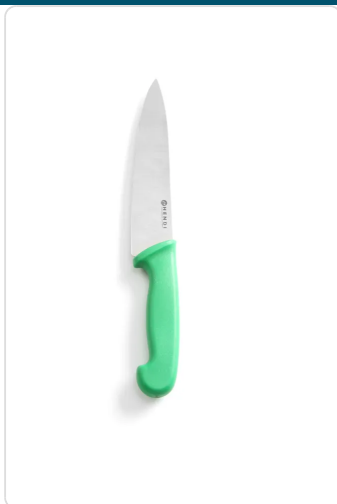
Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro Profissional 320mm com Cabo Verde

Informacoes do Produto

SKU:	HE842614	Modelo:	HE842614
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842614

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842614

EAN	8711369842614
Cor	Verde
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 320mm com cabo verde em polipropileno, conforme HACCP. Ideal para corte de vegetais em cozinhas profissionais. Embalada individualmente.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 320mm é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, concebida para oferecer precisão e durabilidade no corte diário de diversos ingredientes.

faca de cozinheiro profissional verde — Características Técnicas

Cor do Material	Verde
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	320x25x40mm
Peso Líquido	0,106kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e food trucks. A sua versatilidade permite o corte eficiente de vegetais, frutas e outros ingredientes, sendo particularmente útil em cozinhas que seguem rigorosamente os códigos de cores HACCP para evitar a contaminação cruzada.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- **Higiene Reforçada:** Cabo verde em polipropileno, em conformidade com as diretrizes HACCP, facilita a identificação para uso específico com vegetais, minimizando riscos de contaminação.
- **Conforto e Segurança:** O cabo ergonómico em polipropileno oferece uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização e garantindo maior segurança no manuseamento.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Embalagem Individual:** Cada faca é fornecida numa embalagem em PET, garantindo a sua integridade e higiene até ao primeiro uso.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para uma ampla variedade de tarefas de corte e preparação na cozinha.

Qual a importância da cor verde do cabo para a minha cozinha?

A cor verde no cabo indica que a faca deve ser utilizada especificamente para o corte de vegetais e frutas, seguindo as diretrizes HACCP. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos na sua cozinha profissional.

O cabo em polipropileno oferece boa aderência e durabilidade?

Sim, o polipropileno é um material conhecido pela sua resistência e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional. O design do cabo proporciona uma pega ergonómica e segura, mesmo em condições húmidas, garantindo maior controlo e menor risco de acidentes.

Esta faca é adequada para cortes de precisão ou apenas para tarefas gerais?

Com uma lâmina de 320mm, esta faca de cozinheiro é versátil, adequada tanto para tarefas gerais de corte e picagem como para cortes que exigem maior precisão, especialmente em vegetais e frutas, devido ao seu equilíbrio e afiação.

Como devo limpar e manter esta faca para prolongar a sua vida útil?

Para otimizar a vida útil da faca, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização. Seque-a completamente para evitar a corrosão da lâmina e armazene-a num local seguro. A afiação regular com um fuzil ou pedra de afiar manterá o fio da lâmina.

A faca é fornecida afiada e pronta a usar?

Sim, esta faca é fornecida individualmente numa embalagem em PET, o que assegura que chega ao cliente em perfeitas condições, afiada e pronta para ser utilizada de imediato na sua cozinha profissional.