

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 385mm com Cabo Branco para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE842751	Modelo:	HE842751
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842751

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842751

EAN	8711369842751
Cor	Branco
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 385mm com cabo branco em polipropileno, em conformidade com as diretrizes HACCP. Ideal para cortes precisos e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 385mm é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, com um cabo em polipropileno branco que assegura conformidade com as diretrizes HACCP.

faca de cozinheiro — Características Técnicas

Comprimento Total	385 mm
Cor do Cabo	Branco
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	HACCP
Embalagem	Individual em PET
Peso Líquido	0,166 kg
Dimensões (CxLxA)	385x25x40 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, hotéis, e estabelecimentos de catering que exigem precisão e higiene na preparação diária de ingredientes. É igualmente adequada para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitem

de um utensílio de corte fiável e fácil de higienizar.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- **Higiene Assegurada:** O cabo em polipropileno branco está em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a identificação e manutenção da higiene.
- **Embalagem Protetora:** Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem em PET, garantindo a sua integridade e higiene até ao primeiro uso.
- **Versatilidade de Corte:** Adequada para uma vasta gama de tarefas de corte, desde vegetais a carnes, tornando-a um utensílio indispensável na cozinha.
- **Manuseamento Confortável:** O design e o peso leve contribuem para um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante períodos de uso prolongado.
- **Durabilidade:** Construída com materiais resistentes para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a importância do cabo branco?

O cabo branco indica conformidade com as diretrizes HACCP, sendo frequentemente utilizado para identificar utensílios destinados ao corte de produtos lácteos ou pão, contribuindo para a prevenção da contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para que tipo de cortes?

Esta faca de cozinheiro é versátil e ideal para uma ampla gama de tarefas de corte, incluindo picar vegetais, fatiar carnes, peixe e ervas, tornando-a um utensílio fundamental para a preparação diária de alimentos.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza?

Para prolongar a vida útil da faca, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata. Embora possa ser lavada na máquina, a lavagem manual é preferível para manter o fio e a integridade do cabo.

É fornecida afiada e pronta a usar?

Sim, a faca é fornecida com um fio de corte afiado de fábrica, pronta para ser utilizada imediatamente após a remoção da embalagem e uma breve limpeza inicial.

?

O material do cabo é resistente?

?

Sim, o cabo é fabricado em polipropileno, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e à maioria dos produtos químicos, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha exigentes.