

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 Azul 320mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE842645	Modelo:	HE842645
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842645

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842645

EAN

8711369842645

Cor

Azul

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro azul de 320mm, com cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP. Essencial para corte e preparação higiênica de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 320mm de comprimento total é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, concebida para um manuseamento seguro e higiênico na preparação de alimentos.

Faca de Cozinheiro — Características Técnicas

Cor do Material	Azul
Cabo	Polipropileno (em conformidade com HACCP)
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	320x25x40mm
Peso Líquido	0,106kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É também uma ferramenta prática para pastelarias com confecção, churrasqueiras, e serviços de catering que exigem um utensílio versátil e higiênico para o corte e preparação diária de alimentos.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Higiene Garantida:** O cabo em polipropileno azul está em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a identificação e prevenindo a contaminação cruzada.

- **Manuseamento Confortável:** O design ergonómico do cabo proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para diversas tarefas de corte e picagem de vegetais, carnes e outros ingredientes na cozinha profissional.
- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo e às exigências de um ambiente de cozinha profissional.
- **Embalagem Individual:** Cada faca é fornecida numa embalagem PET, garantindo a sua proteção e higiene até ao primeiro uso.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, a faca é apta para lavagem em máquina de lavar louça profissional, embora a lavagem manual seja recomendada para prolongar a vida útil do fio da lâmina.

Qual a importância da cor azul do cabo?

A cor azul do cabo é um elemento chave para a implementação de um sistema HACCP, permitindo a codificação por cores para diferentes tipos de alimentos ou áreas de trabalho, minimizando o risco de contaminação cruzada.

É adequada para cortar todos os tipos de alimentos?

Esta faca de cozinheiro é versátil e adequada para a maioria das tarefas de corte e picagem de vegetais, frutas, carnes sem osso e peixe, tornando-a um utensílio fundamental na cozinha profissional.

Como devo afiar esta faca para manter o seu desempenho?

Para manter o fio da lâmina, recomenda-se o uso regular de um fuzil de afiar. Para uma afiação mais profunda, pode ser utilizado um afiador de facas profissional ou pedra de afiar, mantendo o ângulo correto da lâmina.

O cabo em polipropileno é resistente a altas temperaturas?

O polipropileno é um material robusto e resistente a temperaturas comuns de lavagem e uso em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e segurança.

?