

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, 385mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE842744	Modelo:	HE842744
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842744

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842744

EAN	8711369842744
Cor	Azul
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 385mm com cabo azul em polipropileno, em conformidade com HACCP. Essencial para corte preciso e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 385mm, com cabo azul em polipropileno, foi concebida para uso profissional, garantindo a conformidade com as diretrizes HACCP para higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha.

faca de cozinheiro profissional azul — Características Técnicas

Cor do Material	Azul
Material do Cabo	Polipropileno (em conformidade com HACCP)
Embalagem	Individual em PET
Dimensões (CxLxA)	385x25x40mm
Peso Líquido	0,176kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta essencial em cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e estabelecimentos de catering. A sua dimensão e design tornam-na ideal para o corte preciso de carnes, vegetais, frutas e outros ingredientes em grandes volumes, adaptando-se a diversas tarefas de preparação alimentar em cozinhas de hotelaria, snack-bares e roulotes.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** 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.
- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Limpeza:** Materiais que permitem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de tarefas de corte, desde picar a fatiar, tornando-a um utensílio indispensável.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização. Seque bem para evitar a corrosão da lâmina e mantenha o fio afiado com um fuzil adequado.

O cabo azul tem alguma função específica?

Sim, a cor azul do cabo em polipropileno está em conformidade com as diretrizes HACCP, permitindo a codificação por cores para diferentes tipos de alimentos, prevenindo assim a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para cortar que tipo de alimentos?

A faca de cozinheiro é um utensílio versátil, ideal para cortar, fatiar e picar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, aves, peixe, vegetais e frutas, sendo um pilar na preparação diária em qualquer cozinha profissional.

Qual a importância da embalagem individual em PET?

A embalagem individual em PET garante que cada faca chega ao cliente em perfeitas condições de higiene e segurança, protegida contra danos e contaminação durante o transporte e armazenamento antes da sua primeira utilização profissional.

Este modelo de faca é resistente à máquina de lavar louça?

Embora muitas facas possam ser lavadas na máquina, para prolongar a vida útil da lâmina e manter o fio de corte, é sempre recomendável a lavagem manual. A exposição a altas

temperaturas e detergentes agressivos pode danificar o fio e o cabo ao longo do tempo.