

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Faca de Filetar 300mm com Cabo Azul para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE842546	Modelo:	HE842546
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842546

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842546
EAN	8711369842546
Cor	Azul
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de filetar de 300mm com cabo azul em polipropileno, conforme HACCP. Ideal para cortes precisos de peixe e carne em cozinhas profissionais. Leve e ergonómica.

Descricao Completa

Esta faca de filetar de 300mm é uma ferramenta essencial para o corte preciso e desossar de peixe e carne em ambientes de cozinha profissional. O seu design ergonómico e cabo em polipropileno garantem manuseamento seguro e higiene.

Faca de Filetar Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	300 mm
Cor do Cabo	Azul
Material do Cabo	Polipropileno (conformidade HACCP)
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	300 x 25 x 40 mm
Peso Líquido	0,087 kg
Embalagem	Individual em PET

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão no tratamento de peixe e carne. É ideal para marisqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas, hotéis, e serviços de catering. A sua lâmina flexível permite filetar peixe com facilidade e desossar aves ou outras carnes, garantindo um aproveitamento máximo dos alimentos e uma apresentação impecável.

Faca de Filetar — Principais Vantagens

- Precisão Superior:** Lâmina afiada e flexível para cortes finos e desossar com controlo total.
- Higiene Certificada:** Cabo em polipropileno de cor azul, em conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar.
- Conforto e Segurança:** Design ergonómico do cabo que proporciona uma pega firme e reduz a fadiga durante o uso prolongado.
- Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.

- **Identificação Fácil:** A cor azul do cabo permite uma rápida identificação para tarefas específicas, evitando contaminação cruzada.

Qual a importância da cor azul do cabo?

A cor azul do cabo indica conformidade com as diretrizes HACCP, sendo frequentemente utilizada para identificar utensílios destinados ao manuseamento de peixe ou para evitar contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Este tipo de faca é adequado para desossar?

Sim, a flexibilidade e o formato da lâmina de filetar tornam-na muito eficaz para desossar peixe e aves, permitindo seguir os contornos dos ossos e espinhas com precisão.

Como devo limpar e manter esta faca?

Após cada utilização, lave a faca com água quente e detergente neutro. Seque-a imediatamente para evitar a corrosão da lâmina. Armazene-a num local seguro para proteger o fio.

É possível afiar a lâmina desta faca?

Sim, a lâmina pode ser afiada regularmente com um fuzil ou pedra de afiar adequada para manter o seu fio de corte ideal e prolongar a vida útil da faca.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção e materiais são concebidos para suportar as exigências do uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas.