

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 Cozinha Pontiaguda 192mm para Cortes Precisos

Informacoes do Produto

SKU: HE841587

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinha pontiaguda com 192mm de comprimento total, lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em polipropileno. Ideal para cortes precisos e uso universal em cozinhas profissionais. Lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta faca de cozinha pontiaguda, com lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em polipropileno, é uma ferramenta essencial para tarefas que exigem corte e precisão em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Pontiaguda
Material da Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Material do Cabo	PP (Polipropileno)
Comprimento Total	192 mm
Largura	10 mm
Altura	20 mm
Peso Líquido	0,02 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para chefs e cozinheiros em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais. É particularmente útil para tarefas que exigem precisão, como descascar legumes e frutas, aparar carnes, cortar ervas finas ou realizar trabalhos de detalhe na preparação de pratos.

Faca de Cozinha Pontiaguda — Principais Vantagens

- Precisão Superior:** A lâmina pontiaguda permite cortes detalhados e um controlo excecional para trabalhos minuciosos.

- **Durabilidade:** Fabricada com aço inoxidável X50CrMoV15, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil.
- **Higiene Facilitada:** Adequada para lavagem em máquina de lavar loiça, otimizando a limpeza e manutenção em cozinhas profissionais.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e ergonómica, mesmo em uso prolongado.
- **Versatilidade:** Ferramenta universal para uma vasta gama de tarefas de preparação em qualquer cozinha profissional.

Qual o tipo de aço utilizado na lâmina desta faca?

A lâmina desta faca é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e capacidade de manter o fio.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta faca foi concebida para ser lavada em máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária em ambientes profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais adequada a lâmina pontiaguda?

A lâmina pontiaguda é ideal para trabalhos que exigem precisão, como descascar, aparar, picar ervas finas ou realizar cortes delicados em frutas e legumes.

Qual o material do cabo e as suas vantagens?

O cabo é fabricado em polipropileno (PP), um material que oferece uma pega ergonómica e segura, mesmo com as mãos molhadas, além de ser resistente e fácil de limpar.

Esta faca é adequada para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta, lâmina durável e facilidade de limpeza tornam-na uma ferramenta fiável e prática para o uso diário intensivo em qualquer cozinha profissional.