

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Cozinha Pontiaguda 192mm para Preparação Precisa

Informacoes do Produto

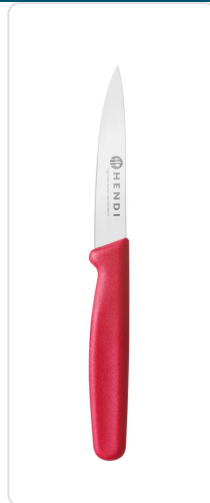
SKU: HE841570

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinha pontiaguda de 192mm com lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em polipropileno. Ideal para cortes precisos e lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta faca de cozinha pontiaguda de 192mm é uma ferramenta essencial para cortes precisos e detalhados em qualquer cozinha profissional. A sua lâmina em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Comprimento Total	192 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Cor do Cabo	Vermelho
Peso Líquido	0.02 kg
Lavável na Máquina	Sim

Aplicações Profissionais

Esta faca pontiaguda é ideal para uma vasta gama de tarefas em cozinhas profissionais, desde a preparação de vegetais e frutas até ao trabalho mais delicado com carnes e peixes. É uma ferramenta versátil para chefs em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e serviços de catering, onde a precisão no corte é fundamental para a qualidade e apresentação dos pratos.

Faca de Cozinha Pontiaguda — Principais Vantagens

- Precisão Superior:** A lâmina pontiaguda permite cortes detalhados e controlo máximo, essencial para guarnições e preparações delicadas.
- Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resiste à corrosão e é fácil de limpar, incluindo na máquina de loiça, garantindo padrões de higiene elevados.
- Versatilidade de Uso:** Adequada para uma ampla variedade de ingredientes e técnicas de corte, tornando-a um utensílio indispensável no dia a dia da cozinha.

- **Conforto e Segurança:** O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização.

Qual o material da lâmina e do cabo desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão. O cabo é feito de polipropileno (PP), proporcionando uma pega ergonómica e segura.

Esta faca de cozinha pode ser lavada na máquina de loiça?

Sim, esta faca é totalmente lavável na máquina de loiça, o que facilita a manutenção e garante uma higiene rigorosa em ambientes profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais indicada esta faca pontiaguda?

É ideal para trabalhos que exigem precisão, como descascar, aparar, cortar e fatiar pequenos ingredientes, fazer guarnições ou desossar aves e peixes de pequeno porte. A sua ponta fina permite um controlo excecional.

Qual o comprimento total desta faca de cozinha?

O comprimento total da faca, incluindo a lâmina e o cabo, é de 192 mm, tornando-a compacta e fácil de manusear para tarefas detalhadas.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com lâmina em aço inoxidável de alta qualidade e cabo resistente em polipropileno foi concebida para suportar as exigências do uso diário em ambientes de cozinha profissional.