

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

Conjunto de Facas de Chef e Afiador, 3 Peças, 18 e 24 cm

Informacoes do Produto

SKU: HE842683

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Inox

Descricao Resumida

Conjunto de facas de chef e afiador de 3 peças, com lâminas em aço inoxidável e cabos em polipropileno. Essencial para cortes precisos e manutenção do fio em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este conjunto de facas e afiador foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo cortes precisos e manutenção eficaz do fio. Inclui duas facas de chef e um afiador.

Conjunto de Facas de Chef — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Afiador	Aço Carbono
Material das Pegas	Polipropileno (PP)
Conteúdo do Conjunto	1 Faca Chef 18 cm, 1 Faca Chef 24 cm, 1 Afiador 23 cm
Dimensões Lâmina Faca 18 cm	180 x 38 mm
Pega Faca 18 cm	140 mm
Espessura Lâmina Faca 18 cm	2,5 mm
Dimensões Lâmina Faca 24 cm	240 x 50 mm
Pega Faca 24 cm	140 mm
Espessura Lâmina Faca 24 cm	2,5 mm
Dimensões Haste Afiador	230 x 10 mm

Cabo Afiador	125 mm
Dimensões Totais (CxLxA)	380 × 90 × 55 mm
Peso Líquido	0,457 kg
Peso Bruto	0,687 kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto é ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas, e serviços de catering. Essencial para o corte diário de carnes, vegetais e outros ingredientes.

Conjunto de Facas Profissionais — Principais Vantagens

- Lâminas em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabos ergonômicos em polipropileno que garantem uma pega segura e confortável, mesmo em uso prolongado.
- Afiador de aço carbono incluído para manter o fio das facas sempre otimizado, prolongando a sua vida útil.
- Versatilidade para diversas tarefas de corte na cozinha profissional.

Como devo limpar e manter estas facas para prolongar a sua vida útil?

Lave as facas imediatamente após cada uso com água morna e detergente suave. Seque-as bem para evitar manchas e corrosão. Evite máquinas de lavar louça, pois podem danificar o fio e os cabos.

Qual a frequência recomendada para afiar as facas com o afiador incluído?

A frequência depende da intensidade de uso. Para uso diário em cozinhas profissionais, recomenda-se realinhar o fio da lâmina com o afiador antes de cada turno ou sempre que sentir que o corte perdeu precisão.

Os cabos de polipropileno oferecem boa aderência mesmo com as mãos molhadas ou engorduradas?

Sim, os cabos em polipropileno são projetados para oferecer uma pega segura e confortável, minimizando o risco de deslizamento, mesmo em ambientes de cozinha húmidos ou com as

mãos ligeiramente engorduradas.

Este conjunto é adequado para que tipo de tarefas de corte em cozinhas profissionais?

As facas de chef são versáteis e ideais para picar, fatiar e cortar uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e frutas a carnes. O afiador garante que as lâminas estejam sempre prontas para qualquer tarefa.

Posso usar este afiador para outros tipos de facas que não as incluídas no conjunto?

O afiador de aço carbono é adequado para realinhar o fio de facas com lâminas de aço. No entanto, para facas com serrilha ou outros tipos de lâminas especiais, pode ser necessário um afiador específico.