

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 Deba Japonesa 275mm para Peixe e Aves

Informacoes do Produto

SKU: HE845097

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca Deba japonesa de 275mm em aço inoxidável, com fio de um só lado. Ideal para filetar peixe, cortar aves e desossar carnes delicadas com precisão.

Descricao Completa

Esta faca Deba japonesa, com uma lâmina de 275mm e fio afiado num dos lados, foi concebida para cortes precisos em peixe, aves e carnes delicadas, garantindo robustez e eficácia na cozinha

profissional.

Faca Deba profissional — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	275 mm
Comprimento Total	288 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Tipo de Fio	Extremidade afiada de um dos lados
Peso Líquido	0,15 kg
Peso Bruto	0,23 kg
Origem	Japão

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha japonesa, marisqueiras, restaurantes de peixe e talhos que necessitem de precisão no corte e filetagem. Adequada para a preparação de peixe para sushi e sashimi, desossar aves e trabalhar carnes delicadas em hotéis, catering e cozinhas de produção.

Faca Deba — Principais Vantagens

- Design tradicional japonês para cortes autênticos.
- Lâmina robusta e afunilada para precisão superior.
- Fio de um só lado otimizado para filetagem e desossa.
- Versatilidade para peixe, marisco, aves e carnes delicadas.
- Construção durável em aço inoxidável para longevidade.

Para que tipo de cortes é mais adequada esta faca Deba?

Esta faca é ideal para filetar peixe, cortar aves e marisco, e desossar carnes delicadas, graças ao seu fio de um só lado e lâmina robusta.

Qual a diferença de uma faca Deba para uma faca de chef tradicional?

A faca Deba possui um fio afiado apenas de um lado e uma lâmina mais espessa e pesada, otimizada para cortes precisos e desossa de peixe e aves, ao contrário das facas de chef com

fio em ambos os lados e uso mais generalista.

O material da lâmina é resistente à corrosão?

Sim, a lâmina é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua boa resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.

Esta faca pode ser usada para desossar carne?

Sim, a faca Deba é adequada para desossar carnes delicadas, oferecendo o controlo e a precisão necessários para separar a carne do osso de forma eficiente.

É um produto fabricado no Japão?

Sim, esta faca Deba segue um design tradicional japonês e é um produto fabricado no Japão, garantindo autenticidade e qualidade.