

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

Pedra de Afiação Japonesa Dupla Face 280/1000, 180x50x40mm

Informacoes do Produto

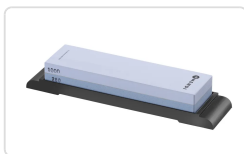
SKU: HE845134

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Pedra de afiação japonesa de dupla face (grão 280/1000) para regeneração e afiação básica de facas profissionais. Dimensões 180x50x40mm. Essencial para um corte preciso.

Descricao Completa

Esta pedra de afiação japonesa de dupla face, com grãos 280 e 1000, é essencial para manter o fio das lâminas de corte em cozinhas profissionais. Permite a regeneração e afiação básica de facas, garantindo precisão e segurança no manuseamento.

pedra de afiar profissional — Características Técnicas

Grão	280 / 1000
Dimensões (C x L x A)	180 x 50 x 40 mm
Peso Líquido	0,52 kg
Material	Outro

Aplicações Profissionais

Esta pedra de afiação é ideal para chefs, cozinheiros e açougueiros em diversos ambientes de restauração e hotelaria. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija facas sempre afiadas para um corte preciso e seguro. Adequada para a manutenção diária de facas de chef, desossar, filetar e outras lâminas.

Pedra de Afiação Japonesa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Grãos:** Combina dois tipos de grão (280 e 1000) numa única pedra, permitindo desde a regeneração de lâminas danificadas até à afiação básica.
- **Controlo Preciso:** Oferece controlo total sobre o ângulo e a pressão durante o processo de afiação, resultando num fio de corte superior e personalizado.
- **Fácil Utilização:** Requer apenas água para a sua utilização, sem necessidade de óleos especiais ou manutenção complexa.
- **Design Ergonómico:** A pega prática facilita o manuseamento e proporciona estabilidade durante a afiação, aumentando a segurança e eficácia.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Como devo preparar a pedra de afiação antes da utilização?

Antes de iniciar o processo de afiação, é fundamental molhar a pedra completamente com água. Deixe-a imersa por alguns minutos até que pare de libertar bolhas de ar, garantindo uma lubrificação adequada durante o uso.

Qual a função de cada um dos grãos (280 e 1000) presentes na pedra?

O grão 280 é utilizado para a moagem inicial e regeneração de lâminas com danos significativos ou que perderam completamente o fio. O grão 1000 serve para a afiação básica, refinando o fio após a moagem inicial ou para manutenção regular de facas que já possuem um bom corte.

Esta pedra de afiação é adequada para todos os tipos de facas profissionais?

Sim, esta pedra de afiação é versátil e eficaz para a maioria das facas utilizadas em cozinhas profissionais, incluindo facas de chef, facas de desossar, facas de filetar e outras lâminas de aço. É uma ferramenta essencial para manter a eficiência e segurança no corte.

Que tipo de manutenção é necessária para esta pedra de afiação?

Esta pedra não requer manutenção especial. Após a utilização, deve ser limpa com água para remover resíduos de metal e guardada num local seco. Evite quedas para preservar a sua integridade e eficácia a longo prazo.

Como posso verificar se a faca está devidamente afiada após utilizar a pedra?

Pode testar a afiação cortando uma folha de papel sem aplicar força excessiva; uma faca bem afiada deve cortar o papel de forma limpa. Outro método é observar o fio da lâmina contra a luz para garantir que não há irregularidades ou rebarbas.