

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



Tábua de Corte de Carvalho Grão Final 325x265x30mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE505458	Modelo:	505458
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505458

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	505458
EAN	8711369505458
Material	Madeira

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em madeira de carvalho com construção em grão final (end-grain), 325x265x30mm. Oferece durabilidade superior e protege o fio das facas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em madeira de carvalho com construção em grão final, oferece uma superfície de trabalho robusta e duradoura para as exigências diárias da cozinha. A sua conceção única garante maior resistência ao desgaste e preserva o fio das facas.

tábua de carvalho — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	325x265x30 mm
Material	Madeira de Carvalho
Tipo de Construção	Grão Final (End-Grain)
Utilização	Dupla face
Características Adicionais	Ranhura no perímetro, pegas rebaixadas
Peso Líquido	1.8 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a hamburgarias e snack-bares. A sua robustez e durabilidade tornam-na

adequada para uso intenso em pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais ou escolares, e até em food trucks ou roulotes que exigem equipamento resistente e de fácil manutenção. É uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros que valorizam a precisão e a longevidade das suas facas.

Tábua de Corte de Carvalho — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** A construção em "grão final" (fibras de madeira verticais) confere à tábua uma resistência excepcional a cortes profundos e deformações, prolongando significativamente a sua vida útil.
- **Proteção do Fio das Facas:** As fibras de madeira, dispostas verticalmente, permitem que a lâmina da faca deslize entre elas, em vez de as cortar, minimizando o desgaste e mantendo o fio das suas facas afiado por mais tempo.
- **Superfície de Trabalho Estável:** O peso e a espessura da tábua garantem estabilidade durante o corte, reduzindo o risco de acidentes e proporcionando maior segurança na área de preparação.
- **Design Funcional:** Com ranhura no perímetro para recolha de líquidos e pegas rebaixadas para fácil manuseamento, otimiza a higiene e a ergonomia na cozinha.
- **Versatilidade de Uso:** A possibilidade de utilização em ambos os lados duplica a vida útil da tábua e oferece flexibilidade para diferentes tipos de preparação.

Qual a principal vantagem de uma tábua de grão final?

A principal vantagem é a sua durabilidade e a proteção que oferece ao fio das facas. As fibras de madeira estão orientadas verticalmente, permitindo que a lâmina da faca penetre entre elas sem as cortar, o que reduz o desgaste da tábua e mantém as facas afiadas por mais tempo.

Como devo manter e limpar esta tábua de carvalho?

Após cada utilização, lave a tábua com água morna e sabão neutro, enxaguando e secando-a imediatamente. Não a mergulhe em água nem a coloque na máquina de lavar louça. Para prolongar a vida útil e manter a hidratação da madeira, aplique regularmente óleo mineral de qualidade alimentar.

Esta tábua é adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, esta tábua de carvalho é versátil e pode ser utilizada para cortar e preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, vegetais, pão e queijos. Recomenda-se a utilização de uma face para alimentos crus e outra para cozinhados para evitar contaminação cruzada.

Qual a diferença entre uma tábua de grão final e uma de grão lateral?

Numa tábua de grão lateral, as fibras de madeira estão dispostas horizontalmente, sendo cortadas pela lâmina da faca. Numa tábua de grão final, as fibras estão verticais, permitindo que a faca deslize entre elas, o que resulta em maior durabilidade da tábua e menor desgaste do fio da faca.

Esta tábua é fornecida montada ou desmontada?

As tábuas de corte são produtos que não requerem montagem. Esta tábua é fornecida pronta a usar, bastando desembalar e proceder à sua primeira limpeza e tratamento com óleo mineral antes da utilização.