

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Santoku Premium 170 mm

Informacoes do Produto

SKU:	IB797312	Modelo:	797312
Marca:	IBILI	EAN:	8411922433159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	797312
EAN	8411922433159
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca Santoku de 170 mm em aço inoxidável 420 MoV, ideal para cortes precisos e versáteis na cozinha profissional. Essencial para picar, fatiar e cortar.

Descricao Completa

Esta faca Santoku de 170 mm de lâmina é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, fabricada em aço inoxidável 420 MoV para garantir durabilidade e um corte preciso.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável 420 MoV
Comprimento da Lâmina	170 mm

Aplicações Profissionais

A faca Santoku de 170 mm é ideal para uma vasta gama de tarefas em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas e estabelecimentos de catering. A sua versatilidade torna-a indispensável para chefs em hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e até em roulotes ou food trucks que exigem cortes rápidos e precisos. Perfeita para picar, fatiar e cortar em cubos legumes, carnes e peixe com eficiência.

Faca Santoku — Principais Vantagens

- Versatilidade de Corte:** Excelente para picar, fatiar e cortar em cubos, adaptando-se a diversas preparações culinárias.
- Lâmina de Aço Inoxidável 420 MoV:** Oferece elevada resistência à corrosão e mantém o fio por mais tempo, garantindo durabilidade.
- Precisão e Controlo:** O design da lâmina Santoku permite um corte mais preciso e um melhor controlo durante o manuseamento.
- Manutenção Simplificada:** Fácil de limpar e afiar, otimizando o tempo de preparação na cozinha.
- Conforto no Uso:** Equilíbrio adequado para reduzir a fadiga em longos períodos de utilização.

Qual a principal diferença entre uma faca Santoku e uma faca de chef tradicional?

A faca Santoku tem uma lâmina mais curta e reta, com um perfil de "pé de carneiro" que favorece o movimento de picar e fatiar em vez do balanço. É também geralmente mais leve e

equilibrada para cortes rápidos.

O aço inoxidável 420 MoV é adequado para uso profissional intenso?

Sim, o aço inoxidável 420 MoV é uma liga robusta, conhecida pela sua boa resistência à corrosão e capacidade de manter um fio razoável, sendo uma escolha fiável para o uso diário em cozinhas profissionais.

Como devo afiar e manter esta faca Santoku?

Para manter o fio, recomenda-se o uso regular de uma fuzil de afiar. Para uma afiação mais profunda, utilize uma pedra de amolar ou um afiador profissional. Lave sempre à mão e seque imediatamente após o uso para preservar a lâmina.

Esta faca é adequada para cortar carnes com osso?

Não é a ferramenta ideal para cortar ossos. A faca Santoku é projetada para cortes precisos de legumes, carnes sem osso e peixe. Para ossos, recomenda-se um cutelo ou faca de desossar específica.

Posso lavar esta faca na máquina de lavar louça?

Embora o aço inoxidável seja resistente, para prolongar a vida útil do fio e do cabo, é sempre recomendado lavar a faca à mão com água morna e detergente suave, secando-a de imediato.