

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



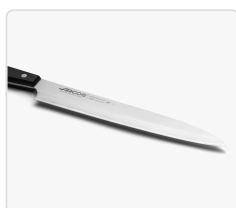
Hotelequip.pt

Faca Yanagiba Asiática 240mm Lâmina Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR289904	Modelo:	289904
Marca:	Arcos	EAN:	8421002289941

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	289904
EAN	8421002289941
Cor	Preto

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca Yanagiba profissional com lâmina de 240mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo ergonômico em polioximetileno, resistente a temperaturas extremas.

Descricao Completa

Esta faca Yanagiba profissional, com uma lâmina de 240 mm, é projetada para cortes precisos e finos, essencial na preparação de peixe e sushi em cozinhas de produção.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Yanagiba Asiática
Comprimento da Lâmina	240 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência Térmica do Cabo	-40°C a 150°C
Rebites	Aço Inoxidável
Cor	Preta
Série	Universal

Aplicações Profissionais

Esta faca Yanagiba é uma ferramenta indispensável para profissionais que exigem precisão no corte de peixe e na preparação de pratos delicados. É ideal para:

- Restaurantes japoneses e sushi bares
- Marisqueiras e peixarias com serviço de corte especializado

- Hotéis e catering com oferta de cozinha asiática
- Cozinhas de alta gastronomia que requerem cortes finos e uniformes
- Escolas de culinária e chefs em formação

Faca Yanagiba — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Superior:** A lâmina longa e fina, afiada num único lado, permite cortes extremamente precisos e limpos, essenciais para sushi, sashimi e filetagem de peixe.
- **Durabilidade Excepcional:** Fabricada com aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, garante uma retenção de fio prolongada e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.
- **Conforto e Segurança:** O cabo ergonómico em polioximetileno (POM) oferece uma pega firme e confortável, minimizando a fadiga durante o uso prolongado e garantindo segurança no manuseamento.
- **Resistência a Temperaturas:** O material do cabo é indeformável a temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, assegurando a integridade da faca em diversas condições de trabalho.
- **Fácil Manutenção:** Os materiais de alta qualidade e o design clássico facilitam a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e longevidade do utensílio.

Para que tipo de corte é ideal esta faca Yanagiba?

Esta faca é ideal para cortes extremamente precisos e finos, como a preparação de sushi, sashimi e a filetagem de peixe, onde a apresentação e a textura são cruciais.

Qual o material da lâmina e quais as suas vantagens?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável NITRUM, um material exclusivo de alto desempenho que oferece excelente durabilidade, elevada resistência à corrosão e uma retenção de fio superior, essencial para cortes consistentes.

O cabo da faca é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo é feito de Polioximetileno (POM), um material altamente resistente e indeformável a temperaturas extremas, suportando variações de -40°C até 150°C, o que garante a sua durabilidade em ambientes de cozinha.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design clássico e os materiais de alta qualidade, como o aço NITRUM e o cabo POM, tornam esta faca Yanagiba robusta e fiável para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha.

profissional.

Como devo cuidar da minha faca Yanagiba para prolongar a sua vida útil?

Para manter a faca em ótimas condições, lave-a à mão imediatamente após o uso com água morna e detergente suave, seque-a completamente e guarde-a num bloco de facas ou protetor de lâmina para evitar danos.