

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Conjunto de 5 Facas Profissionais para Cozinha – Vários Tamanhos

Informacoes do Produto

SKU:	LA39064	Modelo:	LA39064
Marca:	LACOR	EAN:	8414271390647

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA39064
EAN	8414271390647

Descricao Resumida

Conjunto essencial de 5 facas profissionais para diversas tarefas de corte e preparação em cozinhas de restaurantes, snack-bares e pastelarias.

Descricao Completa

Este conjunto de 5 facas profissionais oferece uma seleção essencial de lâminas para as diversas tarefas de corte e preparação em qualquer cozinha profissional, desde o descasque preciso ao corte de pão.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Comprimento da Lâmina
Faca Chef	21 cm
Faca de Cozinha	21 cm
Faca de Cozinha	12 cm
Faca Descascador	8 cm
Faca de Pão	21 cm

Aplicações Profissionais

Este conjunto de facas é indispensável em qualquer cozinha profissional, adaptando-se a diversas necessidades: ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, pizzarias, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e até em roulotes ou food trucks que necessitem de versatilidade no corte e preparação de alimentos.

Conjunto de Facas – Principais Vantagens

- Versatilidade:** Inclui as facas mais utilizadas para uma vasta gama de tarefas de corte.
- Eficiência:** Lâminas afiadas que garantem cortes precisos e rápidos, otimizando o tempo de preparação.
- Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Completude:** Oferece uma solução básica e completa para as necessidades diárias de corte.

- **Higiene:** Materiais que facilitam a limpeza e manutenção, essenciais em cozinhas profissionais.

Qual a manutenção recomendada para estas facas?

Para prolongar a vida útil das facas, recomenda-se lavá-las à mão imediatamente após o uso com detergente neutro e secá-las completamente antes de guardar.

São adequadas para uso intensivo?

Sim, este conjunto foi concebido para responder às exigências do uso profissional diário em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Como devo afiar as lâminas?

Para manter o fio das facas, utilize regularmente um fuzil de afiar. Para uma afiação mais profunda, pode recorrer a uma pedra de afiar ou a um serviço profissional.

Este conjunto inclui um suporte ou taco?

Não, este produto refere-se apenas ao conjunto das 5 facas. Suportes ou tacos para facas são vendidos separadamente na nossa loja.

Posso lavar estas facas na máquina?

Embora seja possível, não é recomendado lavar facas profissionais na máquina de lavar louça, pois pode danificar o fio da lâmina e o material do cabo ao longo do tempo. A lavagem manual é preferível.