

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



Hotelequip.pt

Faca para Queijo Profissional em Aço Inoxidável 28 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62675	Modelo:	LA62675
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626753

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62675
EAN	8414271626753
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional para queijo em aço inoxidável, com 28 cm de comprimento total. Ideal para cortar queijos moles e duros com precisão e facilidade. Cabo ergonómico e de fácil limpeza.

Descricao Completa

Facilite o corte de qualquer tipo de queijo, seja ele curado ou fresco, com a Faca para Queijo Luxe. Concebida em aço inoxidável de alta durabilidade, esta ferramenta essencial combina um design ergonómico com uma lâmina afiada para um desempenho superior em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Faca para Queijo Luxe — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C x L x A)	282 x 30 x 20 mm
Peso	135 g

Aplicações Profissionais

Ideal para a mise en place em restaurantes com ementas variadas, a Faca para Queijo Luxe é perfeita para estabelecimentos que servem tábuas de queijos ou pratos que requerem um corte preciso. Serve desde snack-bares e hamburgarias a hotéis e serviços de catering, garantindo eficiência no corte de diferentes tipos de queijo sem comprometer a textura.

Corte de Queijo sem Esforço — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável desta faca para queijo assegura um corte limpo e sem esforço, adaptando-se tanto a queijos macios como duros. O seu cabo oco em aço inoxidável proporciona um manuseamento leve, confortável e seguro, essencial durante os períodos de maior movimento. A facilidade de limpeza é outra vantagem crucial para manter a higiene em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta faca para queijo?

A faca é fabricada integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Este utensílio é adequado para todos os tipos de queijo?

Sim, o design da lâmina foi pensado para cortar eficazmente tanto queijos moles como queijos duros, permitindo um corte preciso em ambos.

Qual o comprimento total da faca?

O comprimento total da faca é de 28 cm (282 mm), o que a torna uma ferramenta de bom manuseamento sem ser excessivamente longa.

O cabo oferece um aperto seguro?

Sim, o cabo é leve e oco, concebido em aço inoxidável para proporcionar um agarre confortável e seguro, mesmo durante o uso prolongado.

Como se processa a limpeza deste utensílio?

A faca para queijo é fácil de limpar, sendo recomendado o seu manuseamento em lava-loiças industriais ou a lavagem manual com detergentes adequados para aço inoxidável, assegurando a higiene e a longevidade do produto.