



Shop name

Faca Santoku Alveolada Lâmina de 18 cm

Product codes:

Reference: 2756

EAN13: -

UPC: -



Shop name

Forjado Santoku 18 cm de alta calidad

EUTRON
Cuchilleria Profesional
Serie Forjado

9 cms
15 cms
23 cms
28 cms
23 cms



Product description:

A faca Santoku é originalmente usada na culinária japonesa. Sua função equivale à do clássico faca de chef da culinária espanhola, ou seja, uma faca muito versátil que pode ser usada em geral para tudo.

Entre suas características, ao contrário da faca de chef ou de cozinha ocidental, está o fato de possuir uma **lâmina fina de 18 cm de comprimento, uma base plana e ponta arredondada**, em contraste com a ponta afiada que normalmente tem a faca de chef. No ocidente, costuma-se trabalhar com uma versão adaptada da faca Santoku tradicional japonesa. A faca Santoku original é geralmente mais leve, fina e curta do que as tradicionais facas de cozinha ocidentais, embora mantenha a característica das facas ocidentais de ter um bisel duplo (muitas facas japonesas têm um único bisel).

A outra grande característica da faca Santoku é sua **lâmina alveolada**. Os alveolos servem para criar uma bolha de ar entre a lâmina e o alimento cortado, ajudando a que o **alimento cortado não fique grudado na lâmina** e possa ser separado com facilidade. Uma faca alveolada ou com alveolos é adequada para cortar tortas, queijos, fatias de presunto, fatias de salmão ou fatias de outros embutidos cortados muito finos.

Em geral, fora da cozinha japonesa e para o dia a dia na cozinha tradicional, a faca Santoku pode ser utilizada para **cortar carnes, peixes, verduras... especialmente quando se busca um corte muito fino ou cortar em cubos**. Não se recomenda seu uso para cortar peças de carne que contenham osso.

A palavra Santoku significa "três virtudes" ou "três coisas boas". Esse nome é dado porque a faca Santoku é multiuso e **cumprir três utilidades: cortar, picar e fatiar**.

Faca de lâmina inteira em **aço forjado (Molibdênio-Vanádio)** com **cabinho (POM)** na cor preta, apta para lava-louças.

Lâmina temperada e desgastada para maior durabilidade de corte e melhor equilíbrio e compensação entre a lâmina e o cabo. Lâmina de comprimento de 18 cm (180 mm).

Faca leve e robusta graças à sua união em uma única peça entre a lâmina e o cabo.

Product features:

Acessórios: Cutelaria



Shop name

Product short description:

Faca de cozinha Santoku forjada com alveolos para um corte fino ou em cubos

Product gallery: