

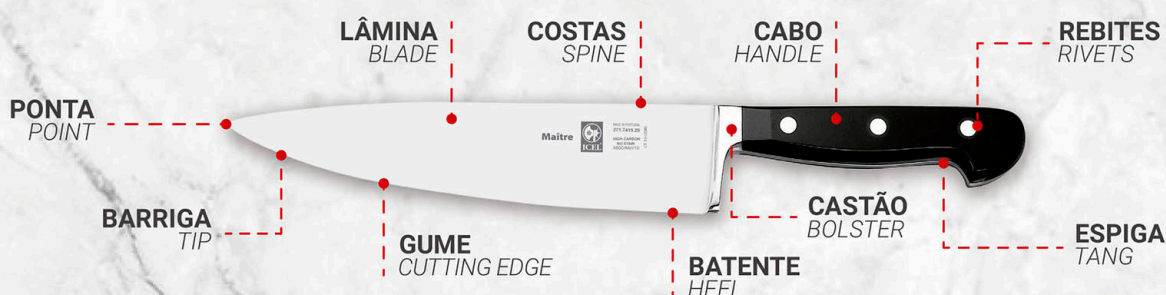
# CONHEÇA AS SUAS FACAS

## KNOW YOUR KNIVES

Existem vários tipos de facas de cozinha para diferentes usos. Sabe quais são as mais indicadas para si?

THERE ARE SEVERAL TYPES OF KITCHEN KNIVES FOR DIFFERENT PURPOSES. DO YOU KNOW WHICH IS THE RIGHT ONE FOR YOU?

• ANATOMIA DA FACAS • KNIFE ANATOMY •



• A LÂMINA CERTA PARA CADA OPERAÇÃO • THE RIGHT BLADE FOR THE JOB •

É uma faca para vários tipos de utilização. Ideal para tarefas que exijam mais precisão como decorar frutos e vegetais, ou para as mais simples como descascar e cortar.

*It's a utility knife. Ideal for tasks that require more precision such as carving fruits and vegetables or as simple as peeling or cutting.*

De lâmina estreita e pontiaguda, assegura um maior controlo e precisão na separação da carne do osso. Perfeita também em operações como retirar gorduras e tendões.

*With narrow and pointed blade this knife ensures a greater control and precision to separate the meat from the bone. Also perfect in operations such as removing fats and tendons.*

Utilização idêntica à faca de legumes, mas com uma lâmina maior. É indicada para preparar e cortar frutos e legumes de maiores dimensões.

*Similar to the vegetable knife in its tasks, but with a larger blade. Is the right one to prepare and cut larger fruits and vegetables.*

Serve para esmagar alho, para descascar, picar, cortar e fatiar todo o tipo de alimentos. Se só puder ter uma faca, esta é a escolha certa!

*Suitable for crushing garlic, to chop, cut and slice all kinds of food, such as fruits, vegetables and meats. If you could only have one knife this is the right choice!*

De origem japonesa é uma faca multiusos. Santoku significa "3 virtudes", referindo-se às tarefas que tão bem desempenha: cortar, picar, fatiar.

*It's a Japanese multipurpose knife. "Santoku" means "3 virtues" that refers to its main tasks: cut, chop and slice.*

Indicada para cortar pão devido ao seu gume serrilhado que penetra facilmente através da crosta. É também ideal para bolos fatiando-os sem amassar.

*Suitable for slicing bread due to its serrated edge that easily penetrates through the crust. It is also ideal for slicing cakes avoiding crumbles.*

Com lâmina fina e comprida é utilizada para trincar assados, churrascos ou carnes frias na cozinha ou à mesa.

*With thin and long blade is used to carve out roasts, barbecues or cold meats in the kitchen or at the table.*

É o seu machado da cozinha. Indispensável nas tarefas mais difíceis como partir ossos e cortar cartilagens.

*It's your kitchen ax. Indispensable on the most difficult tasks such as breaking bones and cutting cartilage*

Faca para Legumes  
PARING KNIFE



Dimensão da lâmina: 7-10 cm  
BLADE LENGTH: 7-10 CM (3-4")

Faca para Desossar  
BONING KNIFE



Dimensão da lâmina: 13-15 cm  
BLADE LENGTH: 13-15 CM (5-6")

Faca de Cozinha  
UTILITY KNIFE



Dimensão da lâmina: 12-19 cm  
BLADE LENGTH: 12-19 CM (4-7")

Faca de Chefe  
CHEF'S KNIFE



Dimensão da lâmina: 15-30 cm  
BLADE LENGTH: 15-30 CM (6-12")

Faca Santoku  
SANTOKU KNIFE



Dimensão da lâmina: 14-18 cm  
BLADE LENGTH: 14-18 CM (5-7")

Faca para Pão  
BREAD KNIFE



Dimensão da lâmina: 20-25 cm  
BLADE LENGTH: 20-25 CM (8-10")

Faca para Trincar  
CARVING KNIFE



Dimensão da lâmina: 20-25 cm  
BLADE LENGTH: 20-25 CM (8-10")

Cutelo  
CLEAVER



Dimensão da lâmina: 12-20 cm  
BLADE LENGTH: 12-20 CM (4-8")

• MANUTENÇÃO E CUIDADOS BÁSICOS • MAINTENANCE AND BASIC CARE •



Manter sempre o gume afiado;

ALWAYS KEEP THE SHARP EDGE;



Cortar sobre uma tábua de corte para manter o gume afiado durante mais tempo.

CUT ON A CUTTING BOARD TO KEEP THE SHARP EDGE LONGER.



Lavar e secar de imediato as suas facas para evitar manchas de ferrugem;

WASH AND DRY IMMEDIATELY YOUR KNIVES TO AVOID RUST SPOTS;



Não colocar facas com cabos de madeira na máquina de lavar;

DO NOT PUT KNIVES WITH WOODEN HANDLES IN THE WASHING MACHINE;

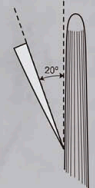


As facas devem ser guardadas num bloco ou penduradas numa barra magnética.

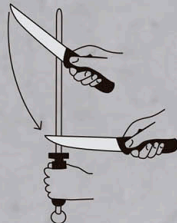
THE KNIVES SHOULD BE PLACED IN A BLOCK OR HUNG ON A MAGNET.

Afiar com Fuzil  
HONING/SHARPENING  
WITH A STEEL

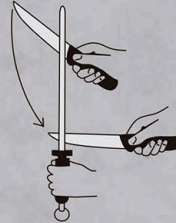
1



2

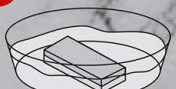


3



Afiar com Pedra  
SHARPENING WITH A  
WATER STONE

1



2



3



4

