

# Os tipos de facas na cozinha

Para as pessoas que são interessadas em culinária ou até mesmo utensílios relacionados à cozinha, existem várias especificidades que devem ser apontadas, sendo que cada um dos objetos que constituem este ambiente possuem uma característica que permite diferenciá-lo dos demais outros existentes, havendo funções para cada um dos utensílios de cozinha existentes.

As facas são os principais talheres de uma refeição, sendo que a mesma pode ser utilizada para diversas serventias, existindo uma variedade imensa de modelos e tipos de facas na cozinha, devendo separá-las de acordo com seu uso correto.

Primeiramente uma faca possui algumas partes que são nomeadas, sendo que as mesmas são: ponta (região que permite furar algo), barriga (próxima à ponta, levemente curvada para cortar itens delicados), espinha (parte sem lâmina para apoio das mãos e maior precisão no corte), fio (com vários tipos para o corte correto) e apoio (possibilita o equilíbrio durante o processo).

Ainda há outras especificidades que podem ser consideradas, principalmente sobre o fio, sendo que o mesmo possui algumas características dependendo da faca que foi adquirida para o uso específico.

Os tipos de facas na cozinha existentes e comercializadas em todo o mundo são: de ostra (com lâmina pequena e resistente para alimentos duros, tais como nozes), de cozinha (pouco menor que as comuns, utilizada para retirar a casca de diversas frutas), de sashimi (longa e afiada), de chef (espessura maior para diversas finalidades), com cabo de compensação (proporciona maior conforto e segurança para o indivíduo ao cortar), para trinchar (cortar alguns tipos de frios, tais como presunto e rosbife), de queijo (diferentes lâminas e fios para variados tipos de queijo), de massas (formato de espátula de confeitiro especialmente para massa de pão), de pão (corte da casca do alimento sem que haja qualquer prejuízo para o miolo), santoku (curta e larga para cortar alimentos em pequenas porções e fatias), cutelo (larga e grande para alimentos pesados e dotados de ossos), açougueiro (lâmina fina e levemente curvada para diversas funções relacionadas ao corte de carnes em geral), de desossar (específica para remover nervos e gordura de carnes animais) e de tornear (remover a casca de alimentos arredondados).

# O MUNDO DAS FACAS

## Conheça a anatomia e os tipos de faca



### DESENHOS, NOMES E FUNÇÕES

**R\$ 119,90**

**De ostra**  
A lâmina curta e resistente ajuda a abrir conchas e nozes

**De cozinha**  
Usada para descascar frutas, vegetais e ingredientes pequenos

**De sashimi**  
A lâmina longa e fina é chanfrada apenas em um lado para ser afiada

**De chef**  
Planejada para atender a diversas atividades da cozinha

**Com cabo de compensação**  
Degrau entre o cabo e a lâmina evita machucar a mão no corte

**Para trinchar**  
A lâmina longa e fina permite cortar peças de presunto e rosbife

**De queijo**  
Diferentes lâminas foram desenhadas para cada variedade de queijo

**R\$ 132,90**

**De massas**  
Tem forma de espátula de confeiteiro e fio ondulado para massas de pão

**De pão**  
O fio rígido e serrilhado permite cortar casca sem danificar o miolo macio

**Santoku**  
Balanceada, de lâmina curta e larga, apta para fatias finas e corte martelo

**R\$ 19,90**

**Cutelo**  
Lâmina grande e pesada para partir ossos e alimentos resistentes

**R\$ 37,90**

**Açougueiro**  
A lâmina fina e curva atende a diversas tarefas com carnes

**R\$ 21,90**

**De desossar**  
Lâmina rígida e longa. A ponta fina remove nervos e gordura

**De tornear**  
Lâmina rígida e curva faz acabamento e descasca alimentos arredondados

<http://www.clickgratis.com.br/infograficos/culinaria/os-tipos-de-facas-na-cozinha.html>



São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017  
Mkmouse