



PREPARAR

Tupperware®

## Facas



Capa de proteção  
para que a lâmina  
não perca o corte  
e evitar acidentes  
quando guardada  
na gaveta

Lâminas super  
afiadas de alta  
qualidade e aço  
inoxidável



Ninguém precisa ser um super chef para ter ótimas facas na cozinha. Mas o que todos precisam é do item certo na hora certa, e as facas Tupperware vão deixar a tarefa muito mais fácil.

Além de complementar a sua linha pessoal de utensílios com muita funcionalidade e beleza, elas te ajudarão a dar um show na cozinha!

Cabo desenhado para que a  
mão não escorregue em direção  
a lâmina enquanto está em uso



PREPARAR

Tupperware®

# Facas



FACA UTILITÁRIA PEQUENA	FACA UTILITÁRIA MÉDIA	FACA SERRILHADA	FACA DO CHEF
<p>Com lâmina super afiada é ideal para fatiar e descascar frutas e vegetais pequenos.</p> <p>O cabo ergonômico se encaixa perfeitamente na mão e proporciona máximo controle na hora do uso.</p> <p>Ideal para descascar maçãs e cebolas, por exemplo.</p>	<p>Ideal para picar alimentos menores como cogumelos, pimentões e batatas.</p> <p>Por seu tamanho médio, é perfeita para ser levada, por exemplo, a um picnic.</p>	<p>Para cortar com precisão alimentos que possuem casca, sem que seu interior seja esmagado ou danificado.</p> <p>Ótimo para cortar tomates, melão, kiwi, laranja e outras frutas.</p>	<p>Para os preparos do dia a dia. Ideal para cortar, fatiar e picar diversos alimentos, inclusive os mais resistentes, como a melancia. Por ter uma lâmina maior, é possível também usar a parte plana para amassar alho.</p>



PREPARAR

Tupperware®

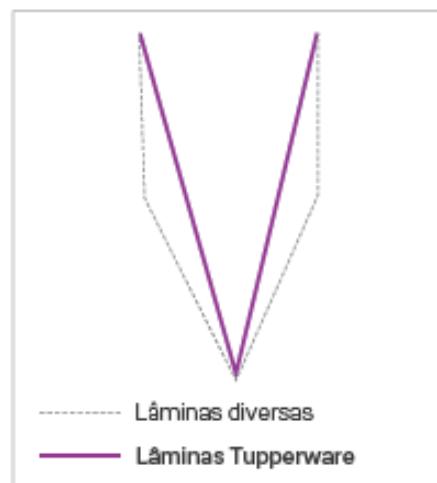
# Facas



Produto em uso.

As Facas Tupperware tem lâminas mais flexíveis, fazendo com que o movimento de corte seja mais suave e se adapte ao tipo e tamanho do alimento.

Além disso, as lâminas são moldadas do topo até a base de corte, fazendo com que sejam mais afiadas conforme imagem abaixo.



Advertência: cuidado ao manusear, lâminas extremamente afiadas.

## Dicas

### Para quem oferecer esse produto?

Utensílio que toda as casas precisam ter. Então é uma boa oportunidade para oferecer e demonstrar para todos os clientes, sejam eles novos, mais experientes, casados ou solteiros.

Itens	Medidas
Faca Utilitária Pequena	20,2 comprimento x 1,7 largura x 2,3 altura (cm)
Faca Utilitária Média	28,9 comprimento x 2,6 largura x 3,5 altura (cm)
Faca Serrilhada	29,0 comprimento x 2,2 largura x 3,6 altura (cm)
Faca do Chef	33,8 comprimento x 2,6 largura x 5,2 altura (cm)