

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 rápido
ao produto

Cutelo para Carne Profissional - Lâmina Aço Inoxidável 450mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE843390	Modelo:	HE843390
Marca:	HENDI	EAN:	8711369843390

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE843390
EAN	8711369843390
Material	Inox

Descricao Resumida

Cutelo profissional de 450mm com lâmina em aço inoxidável e pega ergonómica em polietileno (PE), ideal para o corte robusto de carne em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cutelo profissional, com 450mm de comprimento total, é uma ferramenta robusta e essencial para o corte e manuseamento de carne em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e durabilidade.

Cutelo para carne profissional — Cutelo Carne — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	450mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material da Pega	Polietileno (PE)
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este cutelo é indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com grandes volumes de carne. É ideal para talhos, churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas e catering, onde o corte preciso e robusto de peças de carne é uma tarefa diária.

Cutelo — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável de alta resistência para cortes eficazes e duradouros.
- Pega em polietileno (PE) que oferece uma aderência firme, maior higiene e resistência a quebras ou estilhaços.
- Concebido para manusear peças de carne crua de forma eficiente e segura.
- Compatível com máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção diária.
- Construção robusta que garante uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.