

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Garfo de Talhar Profissional Preto 285mm para Carne

Informacoes do Produto

SKU:	HE844229	Modelo:	HE844229
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844229
EAN	8711369844229
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Garfo de talhar profissional de 285mm com cabo preto, ideal para manusear e cortar carnes assadas ou grelhadas em cozinhas e serviços de sala. Robusto e higiénico.

Descricao Completa

Este garfo de talhar profissional, com 285mm de comprimento e cabo preto, é uma ferramenta essencial para o corte e serviço de carnes em ambientes de cozinha e sala.

Garfo de Talhar Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	285 mm
Cor do Cabo	Preto
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	285x20x25 mm
Peso Líquido	0.154 kg
Material	Aço inoxidável (tines), Material sintético (cabo)

Aplicações Profissionais

Este garfo de talhar é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering, talhos e cantinas. A sua robustez e design são adequados para o manuseamento e corte preciso de peças de carne assada, grelhada ou cozinhada, tanto na área de preparação como no serviço de sala.

Garfo de Talhar — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Construído para resistir ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Higiene Otimizada:** Superfícies lisas e materiais que facilitam a limpeza e manutenção.
- **Manuseamento Seguro:** Cabo com design que oferece equilíbrio e controlo durante o corte.
- **Precisão no Corte:** Permite segurar firmemente a carne para um talho uniforme e seguro.
- **Versatilidade:** Adequado para diversas carnes e métodos de confeção.

Qual o material deste garfo de talhar?

Este garfo de talhar é fabricado com tines em aço inoxidável e um cabo robusto em material sintético de cor preta, garantindo durabilidade e higiene.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design e os materiais deste garfo permitem uma limpeza fácil e rápida, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de carnes é mais adequado?

Este garfo é ideal para talhar e servir uma variedade de carnes, incluindo assados, grelhados, aves e grandes peças de carne, proporcionando estabilidade durante o corte.

O cabo oferece boa aderência e segurança?

Sim, o cabo foi concebido para combinar equilíbrio, segurança e aderência, permitindo um controlo firme e confortável mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

Este garfo pode ser usado tanto na cozinha como no serviço de sala?

Absolutamente. O seu design profissional e funcionalidade tornam-no adequado tanto para auxiliar o chef na área de preparação como para o serviço de mesa em buffets ou eventos.