

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



Hotelequip.pt

Garfo de Talhar Profissional, Aço Inoxidável, 290mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE781364	Modelo:	781364
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781364

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	781364
EAN	8711369781364
Material	Inox

Descricao Resumida

Garfo de talhar robusto em aço inoxidável e POM, ideal para manusear e trincar carnes com segurança em cozinhas profissionais. Comprimento de 290mm.

Descricao Completa

Essencial para o corte preciso e manuseamento seguro de peças de carne, este garfo de trincar profissional foi concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas. O seu design ergonómico com cabo robusto em POM e pinos longos em aço inoxidável garante estabilidade e controlo em todas as operações, desde a preparação à apresentação.

Garfo de Talhar Profissional — Garfo de talhar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	288 × 26 × 13 mm
Comprimento Total	290 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Peso Bruto	0,21 kg
Materiais	Aço Inoxidável, POM (Polióxido de Metileno)
Origem	China (CN)

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer cozinha com grande volume de confeção de carne, desde churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais. Para o Chef Executivo, facilita o empratamento de assados e peças grandes. É também ideal para estações de buffet em hotéis ou serviços de catering que exigem um corte e apresentação impecáveis no ponto de serviço.

Garfo de Talhar — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste garfo de talhar é uma garantia de durabilidade e desempenho para o uso intensivo diário. O cabo em POM oferece uma pega firme e higiénica, enquanto os pinos longos em aço inoxidável asseguram uma fixação robusta da carne, prevenindo acidentes e otimizando o processo de corte. É um investimento num utensílio que mantém a sua integridade e eficácia mesmo após inúmeros ciclos de lavagem, crucial para a manutenção das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade e higiene do garfo de talhar??

Para maximizar a vida útil e manter a higiene, lave o garfo de talhar imediatamente após cada uso com água quente e detergente neutro. Embora resistente, a lavagem manual ou em máquina de lavar loiça profissional é recomendada, garantindo a secagem completa antes de guardar para evitar manchas de calcário no aço inoxidável.

Este garfo é adequado para todos os tipos de carne e estabelecimentos??

Sim, com os seus pinos longos e robustos, é ideal para manusear e trincar uma vasta gama de carnes, desde aves e porco a peças maiores de vaca. A sua construção durável torna-o perfeito para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, talhos, serviços de catering e churrasqueiras com grande volume de trabalho.

Qual a vantagem do cabo em POM??

O cabo em Polióxido de Metileno (POM) oferece uma excelente resistência ao impacto e à abrasão, além de ser fácil de limpar e não absorver odores. Proporciona uma pega ergonómica e segura, mesmo com as mãos molhadas ou engorduradas, essencial para a segurança e eficiência do cozinheiro no ambiente de cozinha profissional.

As dimensões do garfo são adequadas para o serviço de mesa??

Com um comprimento total de 290mm, este garfo de talhar é versátil o suficiente para ser utilizado tanto na cozinha para preparação quanto para trincar e servir carne diretamente à mesa em buffets ou eventos de catering, onde a apresentação e o manuseamento elegante são valorizados.

Este garfo de talhar cumpre as normas de segurança alimentar??

Fabricado com aço inoxidável de alta qualidade e Polióxido de Metileno (POM), materiais conhecidos pela sua durabilidade e facilidade de higienização, este garfo de talhar foi concebido para satisfazer os rigorosos requisitos das cozinhas profissionais e as normas de segurança alimentar, como as diretrizes HACCP.