

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



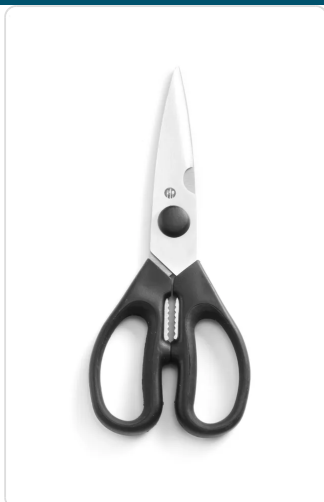
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha Profissional 200mm, Lâmina Serrilhada

Informacoes do Produto

SKU:	HE856307	Modelo:	HE856307
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856307

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856307
EAN	8711369856307

Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional de 200mm com lâmina serrilhada em aço inoxidável e punho ergonômico preto. Desmontável para limpeza fácil e eficaz.

Descricao Completa

Esta tesoura de cozinha profissional de 200mm, com lâmina serrilhada em aço inoxidável, foi concebida para oferecer corte preciso e durabilidade em ambientes exigentes de produção alimentar.

Tesoura de Cozinha Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	200 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável serrilhado
Material do Punho	Polipropileno (interior macio)
Cor	Preto
Desmontável	Sim (2 partes)
Peso Líquido	0,09 kg

Aplicações Profissionais

Esta tesoura é uma ferramenta versátil e indispensável em diversas cozinhas profissionais. É ideal para tarefas como cortar ervas aromáticas, aparar aves, abrir embalagens, porcionar massas ou até mesmo para uso em food trucks e roulotes. Encontra aplicação em restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas, hamburgarias e snack-bares, onde a eficiência e a higiene são cruciais.

Tesoura de Cozinha — Principais Vantagens

- Lâmina serrilhada em aço inoxidável para cortes precisos e eficazes em diversos tipos de alimentos e embalagens.
- Punho ergonómico em polipropileno com interior macio, proporcionando conforto e segurança durante o uso prolongado.
- Design desmontável em duas partes, facilitando a limpeza completa e garantindo a máxima higiene na cozinha.
- Construção robusta em aço inoxidável que assegura durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- Ferramenta versátil que otimiza a preparação de alimentos, desde o corte de vegetais à manipulação de carnes.

Qual o material da lâmina desta tesoura?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, com um bordo serrilhado para maior eficácia no corte.

É fácil de limpar e manter?

Sim, esta tesoura pode ser desmontada em duas partes, o que facilita uma limpeza profunda e higiénica, essencial para qualquer cozinha profissional.

Para que tipo de tarefas é mais adequada?

É ideal para uma vasta gama de tarefas, desde o corte de ervas e vegetais, aparar carnes e aves, até abrir embalagens e porcionar alimentos em cozinhas profissionais.

O punho oferece conforto durante o uso prolongado?

Sim, o punho em polipropileno possui um interior macio, desenhado para proporcionar uma pega confortável e reduzir a fadiga em utilizações contínuas.

Esta tesoura é resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção em aço inoxidável e o design robusto garantem uma excelente durabilidade e resistência ao desgaste, ideal para o ritmo intenso de uma cozinha profissional.

?