

# 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Garfo de Talhar Profissional 345x32mm com Cabo em Polipropileno

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE529102 | Modelo: | HE529102      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369529102 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE529102      |
| EAN      | 8711369529102 |
| Material | Polipropileno |

### Descricao Resumida

Garfo de talhar com 345x32mm, ideal para manuseamento e corte preciso de carnes. Possui cabo em polipropileno para maior segurança e higiene no uso profissional.

Descricao Completa

Este garfo de talhar, com 345x32mm, é uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente de carnes em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa, garantindo estabilidade e higiene.

garfo de talhar profissional — Características Técnicas

| Propriedade       | Valor           |
|-------------------|-----------------|
| Dimensões (C x L) | 345 x 32 mm     |
| Material do Cabo  | Polipropileno   |
| Peso Líquido      | 0,114 kg        |
| Tipo              | Garfo de talhar |

Aplicações Profissionais

Este garfo é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet ou eventos, e cantinas que servem assados. É ideal para chefs, cozinheiros e pessoal de serviço que necessitam de cortar e servir peças de carne ou peixe de forma precisa e apresentável.

Garfo de Talhar — Principais Vantagens

- Cabo ergonómico em polipropileno para um manuseamento seguro e confortável.
- Design robusto que assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.
- Facilita o corte preciso e higiénico de peças de carne, melhorando a apresentação.
- Leveza que contribui para reduzir a fadiga durante períodos de utilização prolongada.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual a principal função deste garfo de talhar?

A função principal é segurar firmemente peças de carne assada ou cozinhada enquanto se procede ao seu corte, garantindo estabilidade e segurança para um talho preciso e uniforme.

#### **O material do cabo oferece alguma vantagem?**

Sim, o cabo em polipropileno proporciona uma pega ergonómica e segura, é resistente à humidade e fácil de limpar, contribuindo para a higiene e durabilidade do utensílio em ambientes profissionais.

#### **Este garfo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o design e os materiais deste garfo de talhar são pensados para suportar o uso frequente e as exigências das cozinhas profissionais, garantindo robustez e fiabilidade no dia a dia.

#### **Como devo limpar e manter o garfo para prolongar a sua vida útil?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando-o de imediato para evitar manchas e garantir a higiene. Pode ser lavado em máquina de lavar louça profissional.

#### **Pode ser utilizado para outros alimentos além de carne?**

Embora seja otimizado para carne, este garfo pode ser útil para manusear e estabilizar outros alimentos grandes que necessitem de ser cortados, como vegetais assados, aves inteiras ou peixes de grande dimensão.