

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

Tesoura de Cozinha para Tiras em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB704904T	Modelo:	704904T
Marca:	IBILI	EAN:	8411922446890

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	704904T
EAN	8411922446890
Material	Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional em aço inoxidável, ideal para cortar alimentos em tiras precisas. Essencial para a preparação rápida e eficiente em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Tesouras de cozinha robustas em aço inoxidável, ideais para cortes rápidos e precisos em ambientes de restauração e hotelaria. Essenciais para a preparação eficiente de alimentos, desde o corte de ervas aromáticas até à desmancha de aves, garantindo agilidade durante o serviço.

tesouras de cozinha — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Plástico
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para a mise en place em cozinhas profissionais de restaurantes de média dimensão, snack-bares e pastelarias. O Chef de cozinha beneficiará da durabilidade e facilidade de higienização destas tesouras, fundamentais para otimizar tarefas de corte em ambientes de produção contínua.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construídas em aço inoxidável de alta qualidade com pegas ergonómicas em plástico, estas tesouras de cozinha oferecem uma combinação de resistência à corrosão e conforto de utilização. A sua conceção simples e robusta assegura uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

De que material são feitas estas tesouras de cozinha?

As tesouras são fabricadas em aço inoxidável para as lâminas e plástico para as pegas, garantindo durabilidade e higiene.

?

Qual a quantidade mínima de encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para estas tesouras é de 12 unidades.

São adequadas para uso em cozinhas profissionais intensivas?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design robusto tornam-nas ideais para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Que tipo de tarefas estas tesouras podem realizar?

São versáteis para cortar ervas aromáticas, vegetais, embalagens, desmanchar aves e outras tarefas gerais de corte em cozinhas.

Qual a facilidade de manutenção e limpeza?

O material em aço inoxidável e as pegas em plástico permitem uma limpeza fácil e rápida, assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar.