

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



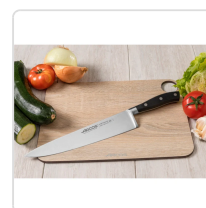
Acesso rapido
ao produto

Faca de Chef 250mm Aço Inoxidável Forjado para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR233700	Modelo:	233700
Marca:	Arcos	EAN:	8421002233708

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	233700
EAN	8421002233708

Descricao Resumida

Faca de chef de 250mm com lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM para alta durabilidade e corte preciso. Cabo ergonómico em POM resistente a temperaturas e corrosão.

Descricao Completa

Esta faca de chef forjada da série Riviera é a ferramenta essencial para cortes precisos e eficientes em cozinhas profissionais. Com uma lâmina de 250mm em aço inoxidável forjado NITRUM® e um cabo ergonómico em Polioximetileno (POM), oferece um manuseamento confortável e seguro, mesmo em situações de alta exigência como o rush do serviço. Ideal para preparar carne e outros ingredientes com a rapidez e qualidade que o seu negócio exige.

faca chef — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
Comprimento da Lâmina	250mm
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Resistência do Cabo	-40°C a 150°C
Fixação do Cabo	Remaches machihembrados de aço inoxidável
Coleção	Riviera

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão, buffets e estabelecimentos de catering que necessitam de precisão ao cortar carne e outros alimentos. Para o proprietário de uma cozinha

profissional que valoriza durabilidade e ergonomia, esta faca de 250mm assegura um corte limpo e seguro durante longos períodos de preparação, otimizando o mise en place.

Faca de Chef Riviera — Principais Vantagens

A lâmina em aço forjado NITRUM® garante um fio excepcionalmente duradouro e resistente à corrosão, superior às lâminas estampadas. O cabo ergonômico em Polioximetileno (POM) oferece uma aderência firme e confortável, suportando variações extremas de temperatura e produtos químicos, crucial para a higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço da lâmina desta faca chef?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável forjado NITRUM®, um material exclusivo que confere alta performance e durabilidade superior.

O cabo desta faca profissional é resistente a quebras ou deformações?

Sim, as cachas do cabo são em Polioximetileno (POM), um material com elevada resistência a produtos corrosivos, altas e baixas temperaturas (de -40°C a 150°C), garantindo longevidade.

É recomendado usar esta faca para quê tipo de cortes?

A sua lâmina de 250mm e fio de precisão tornam-na ideal para cortar carne, aves, peixe e vegetais de maior dimensão, sendo uma excelente aliada para a preparação geral em cozinhas profissionais.

Que linha de produtos pertence esta faca?

Esta faca pertence à série Riviera, concebida para aliar a subtileza das linhas arredondadas à comodidade e simplicidade de manuseamento.

Como se mantém a higiene com esta faca profissional?

O cabo em Polioximetileno (POM) é resistente a produtos corrosivos e fácil de limpar, e os remaches em aço inoxidável evitam a acumulação de resíduos, facilitando a manutenção das normas de higiene HACCP.