

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

Faca de Talho Curva 250 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR202600	Modelo:	202600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002202605

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	202600
EAN	8421002202605

Descricao Resumida

Faca de talho curva de 250 mm, ideal para o corte e desmanche de carnes em cozinhas profissionais. Oferece precisão, controlo e durabilidade para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta faca de talho curva de 250 mm é uma ferramenta essencial para o corte e desmanche de carnes em ambientes de cozinha profissional, oferecendo precisão e controlo.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	250 mm
Tipo de Lâmina	Curva
Aplicação	Talho, desmanche de carne
Coleção	Duo Pro

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas com produção própria de carne e serviços de catering que exigem precisão no corte e desmanche de peças de carne.

Faca de Talho Curva — Principais Vantagens

- Lâmina curva de 250 mm para cortes precisos e eficientes em peças de carne.
- Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade.
- Design ergonómico que proporciona conforto e controlo durante a utilização prolongada.
- Ferramenta robusta e fiável para as exigências diárias da cozinha profissional.

Para que tipo de cortes é mais adequada esta faca?

Esta faca curva de 250 mm é ideal para o desmanche de peças grandes de carne, remoção de gorduras e tendões, e cortes precisos em talhos e cozinhas profissionais.

?

Qual o material da lâmina e do cabo?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. O cabo é projetado para oferecer uma pega segura e confortável.

Esta faca é adequada para uso intensivo em ambientes profissionais?

Sim, a faca foi concebida para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, talhos e restaurantes, mantendo o seu desempenho e fio.

Como devo efetuar a manutenção e limpeza da faca?

Recomenda-se lavar a faca imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro, secando-a de seguida. Para manter o fio, afie regularmente com um fuzil ou pedra de afiar adequada.

Qual a principal vantagem de uma lâmina curva neste tipo de faca?

A lâmina curva permite um movimento de corte mais longo e contínuo, facilitando o desmanche de carne e a separação de peças com maior eficiência e menor esforço.