

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



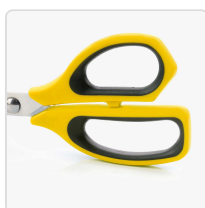
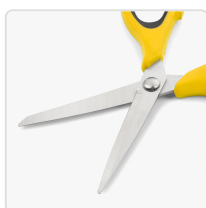
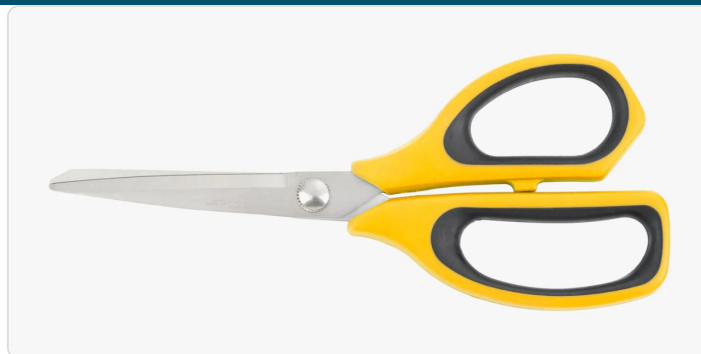
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha Profissional 235mm Lâmina Inox para Carne

Informacoes do Produto

SKU:	AR185723	Modelo:	185723
Marca:	Arcos	EAN:	8421002185731

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	185723
EAN	8421002185731
Cor	Azul

Material

Inox

Descrição Resumida

Tesoura de cozinha profissional com lâmina de 235mm em aço inoxidável e cabo ergonómico de polipropileno azul, ideal para cortar e separar carnes.

Descrição Completa

Tesouras de cozinha profissionais da série Prochef, concebidas para tarefas exigentes de corte e separação de carnes e ossos. Com um eixo de giro posicionado estrategicamente para maximizar a força de corte e um cabo ergonómico em polipropileno, estas tesouras garantem precisão e conforto durante o serviço contínuo.

Tesouras Cozinha Profissionais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Prochef
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	235 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Cor	Azul
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Essenciais para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou de cozinha portuguesa, estas tesouras de açougueiro facilitam o corte de carnes, aves e peixes, mesmo com ossos. São ideais para estabelecimentos com um volume de serviço médio que necessitam de um utensílio fiável para a preparação diária de ingredientes, contribuindo para um eficiente mise en place.

Tesouras de Cozinha Profissionais — Principais Vantagens

Com uma lâmina robusta de 235 mm em aço inoxidável e um design focado na força de corte, estas tesouras da série Prochef permitem separar tecidos e cortar superfícies com facilidade. O cabo em polipropileno, com um atraente tom azul, assegura uma pega firme e confortável, reduzindo o risco de acidentes durante o manuseamento em ambientes de cozinha profissional com elevada exigência.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de tarefas são estas tesouras de cozinha ideais?

Estas tesouras são concebidas para cortar e separar carnes, incluindo ossos, bem como outras superfícies alimentares em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem do eixo de giro destas tesouras?

O eixo de giro posicionado mais afastado das asas proporciona maior alavancagem e força para cortes mais eficientes e menos esforço.

Qual o material do cabo e qual o seu benefício?

O cabo é feito de polipropileno, um material durável e fácil de limpar, que oferece uma pega segura e confortável, essencial para o manuseamento prolongado em ambientes de cozinha.

A coleção Prochef tem alguma característica especial?

A série Prochef distingue-se pelo foco em design que maximiza a força e a funcionalidade, como o posicionamento do eixo de giro, para responder às exigências de chefs profissionais.

Qual a quantidade mínima de pedido para estas tesouras?

A quantidade mínima de pedido para estas tesouras é de 12 unidades, ideal para equipar brigadas de cozinha ou para revenda em lojas especializadas.