

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

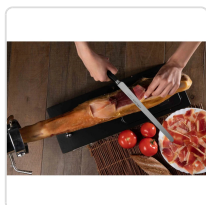
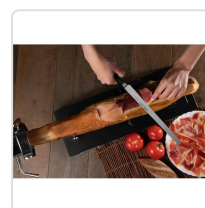
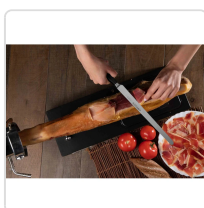


Faca para Jamón Forjada Aço Inoxidável 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR211900	Modelo:	211900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002211904

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	211900
EAN	8421002211904
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca para jamón forjada com lâmina de 250 mm em aço inoxidável, ideal para cortes finos e precisos de presuntos e enchidos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca para jamón forjada, com lâmina de 250 mm em aço inoxidável, foi desenvolvida para o corte preciso e fino de presuntos e enchidos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Faca para Jamón
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	250 mm
Construção	Forjada
Características da Lâmina	Flexível, Bordo Suave
Cor do Cabo	Preto

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para o corte preciso de presuntos e enchidos em diversos estabelecimentos. É uma ferramenta essencial para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, marisqueiras e charcutarias que valorizam a apresentação impecável dos seus produtos. Também é adequada para hotéis, catering e eventos onde o corte de presunto ao vivo é um diferencial.

Faca para Jamón Forjada — Principais Vantagens

- Lâmina forjada em aço inoxidável de 250 mm para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design flexível da lâmina que permite um corte fino e uniforme, adaptando-se ao contorno do presunto.
- Bordo suave que facilita o deslizamento e minimiza o esforço durante o corte prolongado.
- Construção robusta que assegura estabilidade e precisão em cada fatia.
- Manutenção simplificada devido ao material de alta qualidade e resistência.

Qual a diferença de uma faca forjada para uma estampada?

Uma faca forjada é feita a partir de uma única peça de aço aquecida e moldada, resultando numa lâmina mais robusta, equilibrada e durável. As facas estampadas são cortadas de uma folha de aço, sendo geralmente mais leves e com menor durabilidade.

Esta faca é adequada para outros tipos de carne?

Embora seja otimizada para o corte de presunto e enchidos, a sua lâmina flexível e afiada pode ser utilizada para fatiar outros tipos de carnes frias ou assados com textura semelhante, sempre com o objetivo de obter fatias finas.

Como devo afiar e manter esta faca?

Para manter o fio, utilize um fuzil regularmente antes de cada uso. Para uma afiação mais profunda, recomenda-se uma pedra de afiar ou um serviço profissional. Lave a faca à mão após cada uso e seque-a imediatamente para preservar o aço inoxidável.

O cabo preto é ergonómico?

Sim, o cabo foi desenhado para proporcionar uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga durante o uso prolongado, essencial para profissionais que realizam cortes repetitivos.

Qual a importância do comprimento da lâmina de 250 mm?

O comprimento de 250 mm é ideal para cortar presuntos de tamanho médio a grande, permitindo fatiar em movimentos longos e contínuos, o que resulta em fatias mais uniformes e com melhor apresentação.

?