

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Faca de Chef Profissional 160 mm, Lâmina NITRUM, Cabo Ergonómico POM

Informacoes do Produto

SKU:	AR215000	Modelo:	215000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002215001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	215000
EAN	8421002215001
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 160 mm em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico em POM, ideal para corte preciso e uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Com um fio Classic Plus concebido para corte eficaz e duradouro, esta faca de chef Arcos Classic Pro de 160 mm, com lâmina em aço NITRUM®, garante precisão e fiabilidade em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico em POM assegura uma pega firme e confortável, essencial para longas horas de trabalho contínuo.

faca chef — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Classic Pro
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	POM (Polióximetileno)
Comprimento da Lâmina	160 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em cozinhas profissionais, restaurantes de média dimensão e estabelecimentos de fast-casual que necessitam de um utensílio fiável para tarefas de corte intensivas. O Chef de cozinha que gere o rush do serviço beneficiará do equilíbrio e precisão desta faca para uma preparação eficiente e segura.

Porquê Escolher Esta Faca

A lâmina em aço NITRUM® exclusiva da Arcos confere dureza superior e resistência à corrosão, garantindo um fio duradouro mesmo com uso profissional frequente. O cabo ergonómico em POM, aliado a um bolster suavizado, proporciona um conforto excecional e uma segurança máxima, reduzindo a fadiga durante longas jornadas de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® é uma marca registada da Arcos que confere à lâmina maior dureza, excelente poder de corte e maior resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma durabilidade superior.

Este cabo em POM é adequado para uso intensivo?

Sim, o cabo em POM (Polióximetileno) é conhecido pela sua elevada resistência ao impacto, à abrasão e à temperatura, sendo ideal para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Quantas facas posso encomendar?

A quantidade mínima de encomenda para esta faca de chef é de uma unidade, permitindo a aquisição individual conforme a necessidade.

A manutenção desta faca é complicada?

A manutenção é simples. Recomenda-se a lavagem à mão para preservar o fio e as características do aço NITRUM®. Evite máquinas de lavar loiça industriais que possam danificar o fio e o cabo. ?

É uma faca adequada para tarefas de precisão ou apenas para cortes gerais?

?

Graças ao seu fio Classic Plus, à lâmina em aço NITRUM® e ao design equilibrado, esta faca de chef de 160 mm é versátil, permitindo tanto cortes gerais precisos como tarefas de preparação mais detalhadas.