

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 Aço Inoxidável 210mm Cabo ABS Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR185500	Modelo:	185500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002185502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	185500
EAN	8421002185502
Cor	Preto

Descrição Resumida

Tesoura de cozinha profissional de 210mm com lâminas em aço inoxidável e cabo ergonómico em ABS preto. Ideal para corte preciso e robusto em cozinhas de alta produção.

Descrição Completa

Esta tesoura de cozinha profissional de 210mm, fabricada em aço inoxidável com cabo em ABS, foi concebida para oferecer uma força de corte superior, ideal para as exigências diárias de uma cozinha profissional.

Características Técnicas

Comprimento Total	210 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	ABS
Cor do Cabo	Preto

Aplicações Profissionais

Esta tesoura é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas e serviços de catering. É ideal para: cortar e separar tecidos de carnes, aves e peixe; aparar legumes e ervas aromáticas; abrir embalagens; e outras tarefas que exijam um corte preciso e robusto em ambientes de alta produção.

Tesoura de Cozinha — Principais Vantagens

- Corte Eficaz:** O eixo de giro afastado das asas maximiza a força de corte, permitindo um manuseamento mais fácil e eficiente de alimentos mais resistentes.
- Durabilidade:** Lâminas em aço inoxidável garantem resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.

- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza que cumprem os requisitos de higiene em cozinhas profissionais.
- **Conforto:** Cabo ergonómico em ABS oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de tarefas de preparação de alimentos, desde carnes a vegetais.

Esta tesoura é adequada para cortar ossos pequenos?

Sim, o design com o eixo de giro afastado das asas confere maior força de corte, tornando-a adequada para cortar ossos pequenos de aves ou peixe, bem como cartilagens.

Qual a manutenção recomendada para prolongar a vida útil?

Recomenda-se lavar a tesoura após cada utilização com água morna e detergente neutro, secando-a de imediato para evitar manchas e preservar o fio das lâminas.

O cabo em ABS é resistente a altas temperaturas?

O cabo em ABS é robusto e durável para o uso em cozinha, mas não é projetado para exposição direta a chamas ou temperaturas extremas. Deve ser utilizado em condições normais de preparação de alimentos.

Esta tesoura pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Embora o aço inoxidável seja resistente, para preservar o fio de corte e a integridade do cabo em ABS a longo prazo, recomenda-se a lavagem manual.

Qual o comprimento ideal para uma tesoura de cozinha profissional?

O comprimento de 210mm é considerado ideal para uma tesoura de cozinha profissional, oferecendo um equilíbrio entre capacidade de corte e facilidade de manuseamento para diversas tarefas.