

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 Desossar Rígida 160 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR201600	Modelo:	201600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002201608

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	201600
EAN	8421002201608

Descricao Resumida

Faca de desossar rígida de 160 mm, ideal para cortes precisos e eficientes em carne. Concebida para uso profissional, oferece durabilidade e controlo superior em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Esta faca de desossar rígida de 160 mm foi desenvolvida para oferecer precisão e controlo no manuseamento de carnes em ambientes de cozinha profissional, garantindo um desempenho fiável e duradouro.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Desossar
Comprimento da Lâmina	160 mm
Rigidez da Lâmina	Rígida
Tipo de Ponta	Biselada
Aplicação	Carne

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas e serviços de catering que necessitam de desossar e preparar carnes com precisão e eficiência.

Faca Desossar Rígida — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta faca oferece uma lâmina rígida que permite um controlo superior e cortes precisos. A sua construção robusta assegura uma durabilidade prolongada, mesmo sob as condições mais exigentes do dia a dia.

Qual a principal vantagem de uma faca de desossar rígida?

Uma faca rígida oferece maior controlo e força para separar carne de osso, sendo ideal para cortes que exigem precisão e menos flexibilidade da lâmina.

Esta faca é adequada para que tipo de carne?

É particularmente eficaz para desossar carnes vermelhas, aves e caça, onde a rigidez da lâmina facilita o trabalho em torno de ossos mais robustos.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso, secando-a de seguida para preservar o fio e evitar a corrosão.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Embora o aço inoxidável seja resistente, a lavagem manual é sempre preferível para prolongar a vida útil do fio e do cabo, evitando o desgaste causado por detergentes agressivos e altas temperaturas.

Qual a durabilidade esperada para uso intensivo?

Fabricada com materiais de qualidade para uso profissional, esta faca é projetada para suportar o uso diário intensivo em cozinhas, mantendo o desempenho com a manutenção adequada.