

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 rapido
ao produto

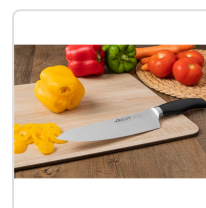
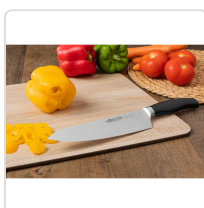


Faca de Chef Forjada 200mm, Lâmina Aço Inox, Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR210600	Modelo:	210600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002210600

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	210600
EAN	8421002210600
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de chef forjada com lâmina de 200mm em aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno. Essencial para cortes precisos e duradouros em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de chef forjada de 200mm é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, concebida para oferecer precisão e durabilidade no corte diário de diversos alimentos. A sua lâmina em aço inoxidável e o cabo injetado em polipropileno garantem um desempenho robusto e higiénico, ideal para as exigências do dia a dia.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Faca de Chef Forjada
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno (POM) injetado
Cor do Cabo	Preto
Coleção	Clara

Aplicações Profissionais

Esta faca de chef é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração e hotelaria. É uma ferramenta indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cantinas escolares ou empresariais. A sua versatilidade torna-a adequada para chefs em hotéis, serviços de catering e até em food trucks ou roulotes, onde a eficiência e a durabilidade são cruciais.

Faca de Chef Forjada — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:** Lâmina forjada de 200mm em aço inoxidável, garantindo um fio duradouro e cortes limpos e precisos em diversos alimentos.
- **Durabilidade Superior:** Construção forjada que confere maior resistência e robustez à faca, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene Otimizada:** Cabo em polipropileno injetado, sem porosidades, que facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Conforto e Segurança:** Design ergonómico do cabo que proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização e minimizando o risco de acidentes.
- **Versatilidade:** Adequada para picar, fatiar e cortar uma grande variedade de ingredientes, desde carnes e peixes a vegetais e ervas aromáticas.

Como garantir a durabilidade da lâmina?

Para maximizar a durabilidade da lâmina, lave a faca imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Seque-a completamente com um pano macio para evitar manchas e corrosão. Armazene-a num bloco de facas ou numa barra magnética para proteger o fio.

Este cabo é resistente a altas temperaturas?

O cabo em polipropileno injetado é projetado para resistir às condições de uma cozinha profissional, incluindo contacto breve com temperaturas elevadas. Contudo, não é recomendado expô-lo diretamente a chamas ou fontes de calor extremo por períodos prolongados, para preservar a sua integridade estrutural.

É adequada para cortar todo o tipo de alimentos?

Sim, a faca de chef de 200mm é extremamente versátil e adequada para cortar, picar e fatiar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, frutas e ervas. Não é recomendada para cortar ossos ou alimentos congelados, para evitar danos na lâmina.

Qual a manutenção recomendada para o fio da lâmina?

Para manter o fio da lâmina, recomenda-se o uso regular de um fuzil de afiar para realinhar o gume. Para uma afiação mais profunda, utilize uma pedra de afiar ou um afiador profissional.  A frequência depende da intensidade de uso, mas uma manutenção regular prolonga a vida útil

do fio.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Embora a faca possa ser lavada na máquina de lavar louça, para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo a longo prazo, é sempre preferível a lavagem manual. Os detergentes agressivos e as altas temperaturas das máquinas profissionais podem acelerar o desgaste do gume e do material do cabo.