

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 de Chef Profissional 210 mm, Aço NITRUM, Cabo POM Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR215100	Modelo:	215100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002215100

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	215100
EAN	8421002215100
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de chef profissional de 210 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico em POM, ideal para corte preciso e duradouro em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta faca de chef de 210 mm foi desenvolvida para o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo um desempenho de corte superior e duradouro. A lâmina em aço inoxidável NITRUM® oferece robustez e precisão essenciais para a preparação diária de alimentos.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	210 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	POM (Poliacetel)
Série	Classic Pro

Aplicações Profissionais

Esta faca de chef é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeção, onde a precisão e a durabilidade são cruciais para a preparação de uma vasta gama de alimentos.

Faca de Chef Profissional — Principais Vantagens

- Corte Eficaz e Duradouro:** O fio Classic Plus assegura um corte estável e de longa duração, mesmo com uso frequente.

- **Lâmina de Alta Qualidade:** O aço inoxidável NITRUM® exclusivo confere à lâmina dureza, resistência à corrosão e um desempenho de corte fiável.
- **Conforto Ergonómico:** O cabo em POM e o bolster suavizado garantem uma pega firme, confortável e segura, reduzindo a fadiga em longas sessões de trabalho.
- **Equilíbrio Otimizado:** Concebida para um manuseamento equilibrado, proporcionando controlo e precisão em todas as tarefas de corte.
- **Higiene e Manutenção:** Materiais que facilitam a limpeza e manutenção, essenciais para os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável NITRUM®?

O aço inoxidável NITRUM® é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina uma dureza superior, maior resistência à corrosão e um desempenho de corte prolongado, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo afiar esta faca de chef?

Para manter o fio de corte eficaz, recomenda-se a utilização regular de um fuzil de afiar e, periodicamente, um serviço de afiação profissional ou pedras de afiar adequadas para aço inoxidável de alta dureza.

O cabo em POM é resistente à água e a produtos químicos?

Sim, o cabo em Poliacetal (POM) é conhecido pela sua elevada resistência à água, a detergentes e a muitos produtos químicos comuns em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Esta faca é adequada para cortar ossos ou alimentos congelados?

Não, esta faca de chef foi concebida para corte de vegetais, carnes sem osso e outros alimentos macios a médios. Para cortar ossos ou alimentos congelados, deve utilizar cutelos ou facas específicas para essas tarefas, a fim de evitar danos na lâmina.

Qual a importância do bolster suavizado?

O bolster suavizado melhora o conforto da mão durante o uso prolongado, prevenindo pontos de pressão e calosidades. Contribui para uma pega mais ergonómica e segura, essencial para chefs que utilizam a faca por muitas horas.