

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

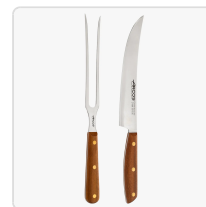
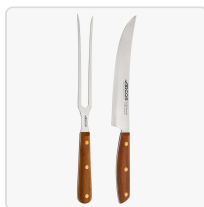
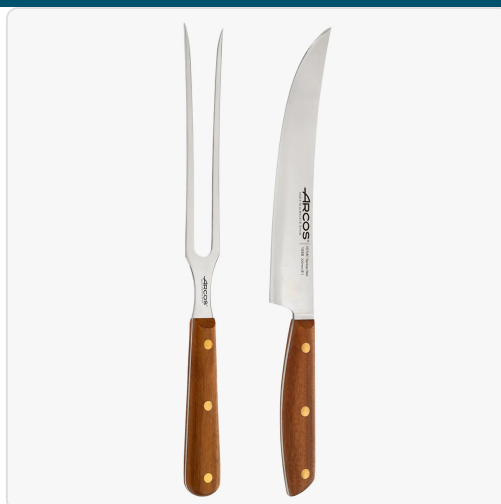


Conjunto de Churrasco Faca 200mm e Garfo 215mm Aço NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR167000	Modelo:	167000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002167003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	167000

EAN

8421002167003

Material

Inox

Descricao Resumida

Conjunto de churrasco profissional com faca de 200mm e garfo de 215mm. Lâminas em aço inoxidável NITRUM e cabos em madeira Ovengkol FSC para durabilidade e corte preciso.

Descricao Completa

Este conjunto de churrasco profissional inclui uma faca de 200 mm e um garfo de 215 mm, ambos com lâminas em aço inoxidável NITRUM e cabos em madeira Ovengkol FSC, garantindo durabilidade e precisão no corte para as exigências da cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Utensílio	Conjunto de Churrasco (Faca e Garfo)
Comprimento da Faca	200 mm
Comprimento do Garfo	215 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Madeira Ovengkol FSC
Características da Lâmina	Fio especial seda, recazo (bordo superior) arredondado
Detalhes do Cabo	Rebites de latão
Embalagem	Reciclada

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de grelhados, tascas e snack-bares que servem carne grelhada, food trucks e serviços de catering. Este conjunto oferece a robustez e o desempenho

necessários para o manuseamento e corte de carnes em ambientes de cozinha profissional, desde a preparação à finalização do prato.

Conjunto de Churrasco — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** O aço inoxidável NITRUM confere às lâminas maior dureza, resistência à corrosão e uma durabilidade prolongada do fio de corte.
- **Corte Preciso e Suave:** O fio especial seda da faca permite um corte excecionalmente suave e preciso, essencial para a apresentação e porcionamento de carnes.
- **Conforto no Manuseamento:** O cabo em madeira Ovengkol FSC proporciona um toque quente e uma pega confortável, enquanto o recazo arredondado evita atrito na mão durante o uso prolongado.
- **Design Funcional:** Os rebites de latão não só reforçam a estrutura do cabo, como também adicionam um toque estético, combinando funcionalidade com um design moderno.
- **Sustentabilidade:** A utilização de madeira Ovengkol com certificação FSC e embalagem reciclada reflete um compromisso com práticas mais responsáveis.

Qual a principal vantagem do aço NITRUM neste conjunto?

O aço NITRUM é uma fórmula exclusiva de aço ao nitrogénio que proporciona maior dureza, um poder de corte superior e uma durabilidade melhorada do fio, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

O cabo de madeira Ovengkol requer cuidados especiais?

Sim, para preservar a qualidade e durabilidade da madeira, recomenda-se a limpeza manual com um pano húmido e secagem imediata. Evite a imersão prolongada em água e a lavagem em máquina de lavar louça.

Este conjunto é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Sim, este conjunto foi concebido para as exigências da cozinha profissional, oferecendo lâminas de alta performance e cabos robustos que garantem durabilidade e eficácia mesmo com uso frequente.

Qual a função do fio especial seda na faca?

O fio especial seda é o resultado de uma técnica de afiação que combina mestria e tecnologia, proporcionando um corte excecionalmente suave e preciso, que desliza através dos alimentos sem esforço.

A madeira Ovengkol é uma escolha sustentável?

Sim, a madeira Ovengkol utilizada neste conjunto possui certificação FSC (Forest Stewardship Council), o que garante que provém de florestas geridas de forma responsável, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.