

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 Santoku Profissional 180 mm Aço NITRUM Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR216600	Modelo:	216600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002216602

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	216600
EAN	8421002216602

Descricao Resumida

Faca Santoku profissional de 180 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em POM. Ideal para cortes precisos de legumes, carne e peixe em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

A Faca Santoku Arcos Classic Pro 180mm, em aço NITRUM®, oferece precisão e conforto para cortes rápidos e exigentes em cozinhas profissionais. Ideal para a preparação intensiva de vegetais, carne e peixe, garante controlo e durabilidade.

Faca Santoku Arcos — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Cabo	POM (Poli-oximetileno)
Comprimento da Lâmina	180 mm
Linha	Classic Pro
Uso Recomendado	Legumes, Carne, Peixe
Peso	171 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional e internacional, ou para equipas de preparação em hotéis e unidades de catering que necessitem de uma ferramenta versátil e robusta. O perfil largo desta faca Santoku otimiza a eficiência durante o 'rush' do serviço, permitindo um corte contínuo e seguro.

Faca Santoku — Principais Vantagens

A lâmina forjada em aço NITRUM® confere uma dureza excepcional e uma longa durabilidade de corte, superior a aços convencionais. O cabo ergonómico em POM, com bolster suavizado, assegura uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga em longas jornadas de trabalho, essencial para a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® exclusivo da Arcos proporciona maior dureza, excelente resistência à corrosão e um desempenho de corte superior e mais duradouro.

Este modelo é adequado para uso em que tipo de estabelecimentos?

Sim, a Faca Santoku Arcos Classic Pro 180mm é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas profissionais, escolas de hotelaria, e até mesmo para operações de catering e eventos.

O cabo ergonómico contribui para a segurança?

Completamente. O cabo em POM oferece uma pega firme e antiderrapante, mesmo em condições de humidade, minimizando o risco de acidentes durante o manuseamento intensivo.

Qual a diferença entre uma faca Santoku e uma faca do chef tradicional?

A faca Santoku, com o seu perfil largo e ponta menos acentuada, é otimizada para cortes de balanço e picar. A faca do chef tradicional geralmente tem uma lâmina mais fina e curva, ideal para cortes de precisão e em rodela.

Como devo proceder à manutenção desta faca profissional?

Recomenda-se lavar a faca manualmente com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente após a lavagem para preservar a qualidade do aço. Evitar a máquina de lavar loiça e o uso de esponjas abrasivas prolongará a sua vida útil e o fio de corte.

?