

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

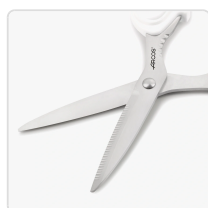


Tesoura de Cozinha Profissional 200mm Aço Inoxidável Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR185301	Modelo:	185301
Marca:	Arcos	EAN:	8421002185311

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	185301
EAN	8421002185311
Cor	Preto

Descrição Resumida

Tesoura de cozinha profissional de 200mm com lâminas em aço inoxidável e cabo em polipropileno preto, ideal para corte potente de carnes e legumes em cozinhas.

Descrição Completa

Esta tesoura de cozinha profissional de 200mm, com lâminas em aço inoxidável e cabo em polipropileno, foi concebida para oferecer um corte preciso e potente em diversas tarefas na cozinha.

Características Técnicas

Comprimento Total	200 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Preto
Aplicação	Corte de carnes e legumes

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, talhos, cantinas escolares e empresariais, e estabelecimentos de catering. Permite o corte eficiente de carnes, aves, peixes e legumes, facilitando a preparação de ingredientes para ementas variadas.

Tesoura de Cozinha — Principais Vantagens

- **Corte Potente:**** O eixo de giro afastado dos cabos maximiza a força de corte, ideal para tarefas exigentes como cortar tecidos de carne ou ossos pequenos.
- **Durabilidade:**** Lâminas em aço inoxidável garantem resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.

- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza e manutenção, essenciais para cumprir os rigorosos padrões de higiene em ambientes de produção alimentar.
- **Versatilidade:** Adequada para cortar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, otimizando a eficiência na cozinha.
- **Conforto:** Cabo ergonómico em polipropileno que proporciona uma aderência segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

Qual a principal vantagem do eixo de giro afastado?

O eixo de giro afastado dos cabos aumenta a alavancagem, proporcionando uma maior força de corte com menos esforço, ideal para cortar alimentos mais resistentes como ossos pequenos ou cartilagens.

Esta tesoura é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto com lâminas em aço inoxidável e cabo resistente em polipropileno torna-a ideal para o uso diário e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da tesoura?

Recomenda-se lavar a tesoura à mão com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando-a de imediato para evitar a formação de manchas e prolongar a vida útil do aço inoxidável.

Pode ser utilizada para cortar ossos de aves?

Sim, a sua construção robusta e o design que maximiza a força de corte permitem que seja utilizada para cortar ossos pequenos de aves, como frango ou pato, facilitando a preparação.

O cabo em polipropileno oferece boa aderência?

Sim, o polipropileno é um material conhecido pela sua resistência e capacidade de proporcionar uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos ou com as mãos molhadas, crucial para a segurança na cozinha.