

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



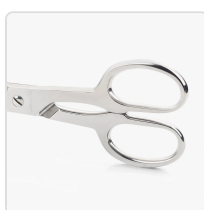
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha Forjada 225 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	AR507100	Modelo:	507100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002507106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	507100
EAN	8421002507106
Material	Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha forjada em aço inoxidável de 225 mm, ideal para corte preciso e duradouro de carnes, aves e vegetais em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Estas tesouras de cozinha profissionais ARCOS, com 225 mm, são concebidas em aço inoxidável forjado para desmanchar carnes com precisão e durabilidade. Ideais para cozinhas profissionais e uso doméstico exigente, garantem cortes limpos em cada serviço.

Tesouras de Cozinha Profissionais — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de precisão no desmanche de aves e carnes, ou para o gestor de um restaurante tradicional português que exige utensílios fiáveis para a preparação de pratos do dia-a-dia. Estas tesouras são um complemento essencial na mise en place de qualquer estabelecimento de restauração.

Tesouras de Cozinha Forjadas — Principais Vantagens

Fabricadas através do processo de forja em aço inoxidável de alta qualidade, estas tesouras ARCOS garantem uma resistência superior ao desgaste e à corrosão, assegurando uma longevidade excecional mesmo em ambientes de produção intensiva. O design da lâmina e o cabo ergonómico em aço inoxidável permitem um controlo total e um corte seguro e sem esforço.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Forjado
Comprimento Total	225 mm
Linha	Forged
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Perguntas Frequentes

Estas tesouras são adequadas apenas para uso profissional?

?

Embora concebidas para uso profissional intensivo em cozinhas, a sua qualidade e design ergonómico também as tornam uma excelente opção para uso doméstico exigente.

Qual o principal benefício do processo de forja?

O processo de forja confere ao aço uma estrutura molecular mais densa e resistente, resultando em maior durabilidade, capacidade de retenção de fio e resistência à deformação quando comparado com outros métodos de fabrico.

Que tipos de alimentos podem ser cortados com estas tesouras?

Estas tesouras são especificamente concebidas para desmanchar carnes, incluindo ossos tenros e cortes de aves, garantindo eficiência e precisão.

O cabo é feito de que material?

O cabo destas tesouras é fabricado em aço inoxidável, tal como as lâminas, garantindo higiene, durabilidade e um manuseamento confortável e seguro.

Qual a quantidade mínima de compra recomendada?

A quantidade mínima de encomenda para estas tesouras é de 6 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais com múltiplos postos de trabalho.