

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



Hotelequip.pt

Faca de Mesa para Carne, Aço Inoxidável Monobloco 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR376500	Modelo:	376500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002376504

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	376500
EAN	8421002376504

Descricao Resumida

Faca de mesa para carne em aço inoxidável martensítico monobloco de 100mm. Ideal para corte preciso e durabilidade em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Ferramenta de corte monobloco em aço inoxidável, ideal para seccionar carne assada, chuletas ou bifes com precisão e durabilidade. Com lâmina de elevada resistência à corrosão, é a escolha certa para o serviço contínuo.

faca carne mesa — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável martensítico
Resistência à Corrosão	Elevada
Construção	Monobloco (peça única)
Comprimento da Lâmina	4" (polegadas)
Coleção	Monobloque

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e churrasqueiras que necessitam de uma ferramenta fiável para o corte de carnes nobres à mesa. Para o chef de cozinha em estabelecimentos com serviço de sala, esta faca garante um corte limpo e apresentável em bifes e chuletas, assegurando a satisfação do cliente.

Faca de Carne Monobloco — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável de alta qualidade garante robustez e higiene, eliminando pontos de acumulação de sujidade. O aço martensítico com elevado teor de crómio assegura um fio duradouro e excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo como cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Esta faca é adequada para todos os tipos de carne?

A faca de carne monobloco, com lâmina de 4 polegadas em aço inoxidável, é especialmente concebida para cortar carnes assadas, bifes e chuletas com precisão. A sua eficácia pode variar com a dureza de outros tipos de carne.

Qual a principal vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco significa que a lâmina e o cabo são feitos de uma única peça de metal. Isto garante maior robustez, durabilidade e higiene, uma vez que elimina fendas onde resíduos de alimentos poderiam acumular-se, facilitando a limpeza.

Como se mantém a qualidade do fio desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo, o que lhe confere dureza e resistência à corrosão, ajudando a manter o fio por mais tempo. Recomenda-se a utilização de uma pedra de afiar apropriada e a limpeza manual para preservar as suas características.

Qual a dimensão exata da lâmina em milímetros?

A lâmina tem 4 polegadas de comprimento. Para conversão aproximada, 4 polegadas equivalem a cerca de 101.6 milímetros.

Esta faca requer manutenção especial?

Para garantir a longevidade e o desempenho ideal, recomenda-se lavar a faca manualmente após cada uso, secá-la completamente e, ocasionalmente, utilizar um afiador adequado para manter o fio. Evite a lavagem em máquina de lavar loiça industrial, pois o calor e detergentes agressivos podem danificar o aço.