

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 rápido
ao produto

Faca de Chef Profissional 300mm Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR290900	Modelo:	290900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290909

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290900
EAN	8421002290909
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 300mm em aço inoxidável NITRUM para corte superior e durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno amarelo, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Facas de chef profissionais com lâmina em aço NITRUM® de 300 mm para cortes precisos e duradouros, ideais para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração em período de rush. O cabo ergonómico em polipropileno amarelo garante segurança e higiene, facilitando a identificação para segregação alimentar.

facas de chef profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Amarelo
Resistência Temperatura do Cabo	120-130°C
Série	2900
Quantidade Mínima de Encomenda	6

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes com serviço contínuo, ou para o profissional de pastelaria que necessita de precisão em cortes de grande volume. A cor do cabo amarelo cumpre as normas europeias de identificação, auxiliando na prevenção de contaminações cruzadas em cozinhas profissionais e cantinas.

Faca de Chef Profissional — Principais Vantagens

A lâmina em aço NITRUM® oferece durabilidade superior e um corte excepcional, resistindo à corrosão mesmo após uso intensivo. O cabo ergonômico, em polipropileno de alta resistência a choques e temperaturas até 130°C, garante uma pega firme e segura, essencial para evitar acidentes durante o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço NITRUM® nesta faca de chef profissional?

O aço NITRUM® é um exclusivo da marca que proporciona uma dureza superior, maior poder de corte e resistência à corrosão, garantindo uma vida útil prolongada para a lâmina da sua faca de chef.

Como o cabo de polipropileno amarelo contribui para a segurança alimentar?

O sistema de identificação por cores, com o cabo amarelo neste caso, permite segregar o uso da faca por tipo de alimento, cumprindo normas de higiene e segurança alimentar como o HACCP e evitando contaminações cruzadas.

Esta faca de chef profissional é adequada para ambientes de alta temperatura?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a altas temperaturas, suportando entre 120°C e 130°C, o que garante a sua integridade e segurança mesmo em cozinhas com grande atividade térmica.

Qual a importância da ergonomia do cabo desta faca de cozinha?

O design ergonômico do cabo proporciona uma pega mais firme e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador durante longos períodos de corte e minimizando o risco de escorregadelas, o que é crucial para a segurança em ambientes de restauração movimentados.

A união entre o cabo e a lâmina é segura e duradoura?

Sim, a união é permanente e robusta graças ao processo de injeção, que garante que o cabo e a lâmina permaneçam firmemente unidos, mesmo sob pressão ou em uso contínuo, assegurando a fiabilidade do utensílio.