

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: 23/07/2026

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



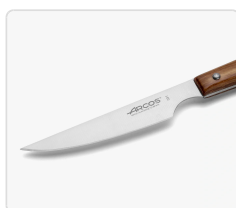
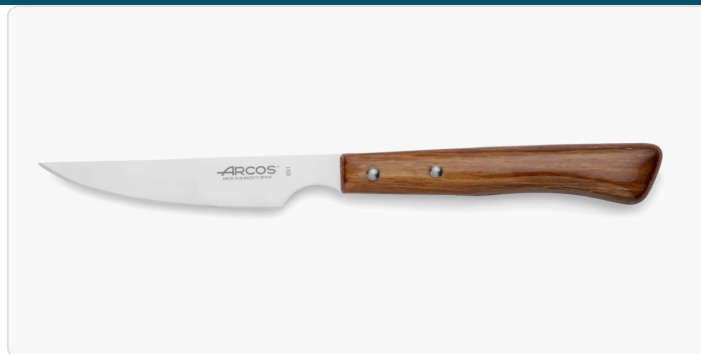
Acesso rápido
ao produto

Faca de Chuleta de Mesa Lâmina 110mm Aço Inoxidável Cabo Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	AR373200	Modelo:	373200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002373206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	373200
EAN	8421002373206

Descricao Resumida

Faca de chuleta de mesa com lâmina de 110mm em aço inoxidável NITRUM para cortes precisos. Cabo em madeira comprimida para manuseamento confortável e resistente.

Descricao Completa

Eleve a experiência de serviço com a faca de chuleta Arcos, apresentando uma lâmina de 110 mm em aço inoxidável NITRUM® e um cabo ergonómico em madeira comprimida. Projetada para cortar carnes com precisão e elegância, é a escolha ideal para dar um toque de sofisticação a qualquer mesa em restaurantes, hotéis ou serviços de catering.

faca de chuleta — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	110 mm
Cabo	Madeira Comprimida
Coleção	Forest
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais portugueses, churrasqueiras e marisqueiras que procuram realçar a apresentação dos pratos de carne. Para o Chef de cozinha que valoriza a experiência do cliente desde o primeiro momento, esta faca de chuleta assegura um corte limpo e uma estética cuidada em cada mesa, contribuindo para uma ementa memorável.

Facas de Chuleta - Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM® garante uma dureza superior, excelente resistência à corrosão e um fio duradouro, essencial para o serviço contínuo em cozinhas profissionais. O cabo em madeira comprimida oferece um toque natural e confortável, complementando a estética clássica da série Forest e assegurando uma pega firme durante o corte, mesmo em situações de serviço mais

exigente.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta faca de chuleta?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, com a tecnologia NITRUM® da Arcos, que confere maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão.

Que tipo de cabo possui a faca Arcos 373200?

O cabo desta faca de chuleta é feito de madeira comprimida, um material robusto e com bom toque, pertencente à coleção Forest da Arcos.

Qual a aplicação principal desta faca de mesa?

Esta faca é ideal para cortar carnes na mesa, sendo particularmente adequada para restaurantes que servem pratos como costeletas, bifes ou outras peças de carne que beneficiam de um corte individualizado durante o serviço.

É necessário comprar um conjunto mínimo destas facas?

Sim, para este modelo de faca de chuleta da linha Forest, a quantidade mínima de pedido é de 12 unidades, garantindo que pode equipar mesas completas com uniformidade.

Como devo proceder à limpeza e manutenção destas facas de mesa?

Recomenda-se a lavagem manual destas facas com água morna e detergente neutro, secando-as imediatamente após a lavagem para preservar a qualidade do cabo em madeira e da lâmina em aço inoxidável. Evite o uso de máquinas de lavar loiça industriais que possam danificar o material do cabo.