

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



Faca de Descascar Microdentada 100 mm para Frutas e Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	AR379300	Modelo:	379300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002379307

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	379300
EAN	8421002379307

Descricao Resumida

Faca de descascar com lâmina microdentada de 100 mm, ideal para frutas e legumes. Cabo ergonómico de polipropileno para manuseamento seguro e confortável em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A Faca de Descascar Arcos Microdentada com lâmina de 100 mm oferece precisão e conforto para tarefas de preparação alimentar em cozinhas profissionais. Concebida com um cabo ergonómico em polipropileno e um design moderno, esta ferramenta da série LINEA é ideal para o manuseamento diário de frutas e legumes, assegurando fiabilidade e durabilidade.

faca de descascar — Características Técnicas

Lâmina	100 mm, Microdentada
Cabo	Ergonómico em Polipropileno
Coleção	Linea
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares e pastelarias que necessitam de precisão no corte e descasque de frutas e legumes. A sua lâmina microdentada garante um corte limpo e eficiente, essencial para a mise en place rápida e para a confeção de pratos que exigem detalhe.

Faca de Descascar — Principais Vantagens

A lâmina microdentada de 100 mm assegura um corte excecionalmente preciso em frutas e legumes, mesmo os de casca mais fina, superando facas lisas em tarefas específicas. O cabo ergonómico em polipropileno, com um design moderno, proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização intensiva em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença desta faca para uma faca de descascar comum?

A principal diferença reside na lâmina microdentada, que proporciona um corte mais preciso e aderente em frutas e legumes, ideal para tarefas que exigem acabamentos finos e detalhados.

Este tipo de lâmina é adequado para todos os tipos de alimentos?

A lâmina microdentada é particularmente eficaz em frutas e legumes com casca mais mole ou lisa, como tomates, pêssegos ou kiwi. Para alimentos mais duros, uma faca de lâmina lisa pode ser mais versátil.

O cabo ergonómico é importante para uso profissional?

Sim, um cabo ergonómico em polipropileno reduz a pressão na mão e no pulso, proporcionando maior conforto e controlo durante o uso prolongado, o que é crucial em ambientes de cozinha profissional com ritmo acelerado.

Qual a durabilidade esperada deste material de cabo?

O polipropileno é conhecido pela sua resistência a impactos, químicos e à abrasão, tornando-o um material durável para cabos de utensílios de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil mesmo com uso diário e lavagens frequentes.

A coleção 'Linea' oferece outros tipos de facas?

Sim, a coleção 'Linea' da Arcos geralmente inclui uma gama variada de facas concebidas para diferentes aplicações na cozinha profissional. Consulte o nosso catálogo para verificar a disponibilidade de outros modelos dentro desta linha.