

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 rapido
ao produto



Facas de Sobremesa Aço Inoxidável 18/10, Monobloco, Conjunto 3 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	AR574900	Modelo:	574900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002574900

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	574900
EAN	8421002574900
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas de sobremesa monobloco em aço inoxidável 18/10, com 205 mm de comprimento. Resistentes à corrosão e lava-louça, ideais para uso profissional.

Descricao Completa

Eleve a apresentação das suas sobremesas com este conjunto de 3 facas de sobremesa da série Toscana, concebidas em aço inoxidável 18/10 de peça única para durabilidade e elegância. O acabamento polido e a robustez do material garantem um desempenho superior em qualquer serviço.

facas de sobremesa — Características Técnicas

Coleção	Toscana
Material	Aço Inoxidável Martensítico (lâmina), Aço Inoxidável 18/10 (restante)
Tipo de Construção	Monobloco (peça única)
Comprimento da Lâmina	205 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	4 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que procura sofisticação ou o gestor de restaurante que valoriza a apresentação em estabelecimentos de gama média. Estas facas de sobremesa complementam qualquer ementa, desde clássicos portugueses a criações de autor, assegurando um toque de elegância no final de cada refeição.

Facas de Sobremesa - Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inox martensítico com alto teor de cromo garante excelente resistência à corrosão e segurança na máquina de lavar loiça. O design sofisticado do cabo, com variação de espessura e um traço final inclinado, confere uma pegada confortável e um visual distinto. O processo de perlado na serra assegura um poder de corte superior, diferenciando estas facas de alternativas genéricas no mercado.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal destas facas de sobremesa?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico, enquanto o restante da faca utiliza aço inoxidável 18/10, ambos de alta qualidade para garantir durabilidade e resistência à corrosão.

Estas facas são adequadas para uso profissional intensivo?

Sim, a construção monobloco e a qualidade dos aços utilizados conferem a estas facas uma solidez e resistência notáveis, ideais para o uso contínuo em cozinhas profissionais e restaurantes.

O design destas facas permite uma boa pega?

Com certeza. O cabo apresenta um design sofisticado com uma marcada variação de espessura e um traço final inclinado, proporcionando uma pegada ergonómica e segura.

Qual a principal vantagem do acabamento monobloco?

O acabamento monobloco garante maior robustez, higiene (sem fendas para acumular sujidade) e um poder de corte superior, pois a lâmina é trabalhada em peça única com um acabamento de perlado na serra.

Posso lavar estas facas na máquina de lavar loiça?

Sim, o aço inoxidável utilizado, incluindo o martensítico com alto teor de cromo, possui um bom comportamento perante a corrosão e é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais.