

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.



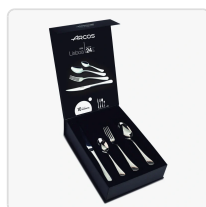
Acesso rapido
ao produto

Conjunto de Talheres 24 Peças Série Lisboa - Aço Inoxidável Prateado

Informacoes do Produto

SKU:	AR597400	Modelo:	597400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002597404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	597400

EAN	8421002597404
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de talheres de 24 peças em aço inoxidável, design elegante e resistente. Inclui 6 facas, 12 colheres e 6 garfos para serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Eleve a experiência à mesa com o conjunto de talheres Série Lisboa, concebido em aço inoxidável de alta durabilidade. Este conjunto de 24 peças, incluindo 6 facas, 12 colheres e 6 garfos, combina um design clássico e minimalista com a robustez necessária para o uso profissional contínuo em cozinhas e restaurantes.

conjunto talheres inox profissional — Características Técnicas

Coleção	Lisboa
Material	Aço Inoxidável Martensítico (facas) e Austenítico 18/10 (resto das peças)
Peças Incluídas	6 Facas, 12 Colheres, 6 Garfos (Total 24 peças)
Acabamento	Prata
Construção	Monobloco de peça única (facas)
Resistência à Corrosão	Elevada, graças ao alto teor de cromo
Compatibilidade com Máquinas de Lavar Louça	Sim
Embalagem	Caixa de oferta

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que procuram aliar estética e funcionalidade, o conjunto de talheres Série Lisboa é perfeito para estabelecimentos de 40-80 covers que valorizam a apresentação da mesa. Para o gestor de F&B de hotéis ou unidades de turismo que gere eventos, este conjunto oferece uma solução elegante e resistente, adequada para buffets e serviços à la carte. Adequado também para cafetarias e pastelarias que pretendem elevar a experiência do cliente em refeições ligeiras e brunchs.

Design Lisboa — Principais Vantagens

O design de formas arredondadas e o cabo estilizado, inspirado na fusão dos estilos clássico e minimalista, conferem uma elegância subtil e um conforto excecional ao manusear. A construção monobloco das facas garante um poder de corte superior e duradouro, destacando-se pela sua solidez e resistência comprovada. Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, estes talheres asseguram excelente comportamento contra a corrosão e são totalmente compatíveis com o ciclo de lavagem em máquinas industriais, facilitando a rotina em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material exato das facas e dos restantes talheres?

As facas são fabricadas em aço inoxidável martensítico, enquanto as restantes peças (colheres e garfos) são feitas de aço inoxidável austenítico 18/10, ambos conhecidos pela sua durabilidade e resistência.

Quantas peças compõem este conjunto e quais são?

O conjunto inclui um total de 24 peças, sendo composto por 6 facas, 12 colheres e 6 garfos, apresentados numa caixa de oferta.

Este conjunto é adequado para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, todos os talheres da série Lisboa são fabricados com aço inoxidável de alta qualidade que garante um bom comportamento perante a corrosão e é totalmente compatível com o uso em máquinas de lavar loiça industriais.

Qual a principal vantagem do design monobloco das facas?

O design monobloco, onde a faca é feita de uma só peça maciça de aço, garante uma solidez e resistência superiores, além de assegurar um poder de corte mais eficaz e duradouro em comparação com talheres de construção tradicional.

A coleção Lisboa é adequada para que tipo de estabelecimentos?

Este conjunto é versátil, sendo ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e pastelarias que procuram combinar um design apelativo com a robustez necessária para o uso profissional diário.