

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



Hotelequip.pt

Faca Chef 200 mm Aço Inoxidável com Cabo Ergonómico Verde

Informacoes do Produto

SKU:	AR290721	Modelo:	290721
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290718

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290721
EAN	8421002290718
Cor	Verde

Descrição Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 200 mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonômico de polipropileno verde. Ideal para cortes precisos e seguros em cozinhas de alta exigência.

Descrição Completa

Esta faca de chef de 200 mm é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, concebida para cortes precisos e eficientes. A lâmina em aço inoxidável Nitrum garante durabilidade e desempenho superior, ideal para o uso diário intensivo em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Verde
Resistência Térmica do Cabo	Até 130°C
Características do Cabo	Ergonômico, Anti-deslizante, Higiênico
União Lâmina-Cabo	Injetada permanentemente

Aplicações Profissionais

Esta faca de chef é uma ferramenta versátil e indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, snack-bares, hamburgarias, bem como em serviços de catering e eventos que exigem cortes eficientes e higiênicos.

Faca Chef — Principais Vantagens

- **Precisão e Durabilidade:** Lâmina em aço inoxidável Nitrum de alto desempenho, garantindo um fio duradouro e cortes precisos para todas as suas necessidades culinárias.
- **Higiene Otimizada:** O cabo de cor verde permite a identificação rápida do uso específico da faca, prevenindo a contaminação cruzada e promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e higiênico.
- **Conforto e Segurança:** Cabo ergonómico em polipropileno injetado, anti-deslizante e resistente a temperaturas elevadas (até 130°C), oferece um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante longos períodos de uso.
- **Versatilidade Profissional:** Ideal para uma ampla gama de tarefas de corte, desde picar vegetais e ervas a fatiar carnes e peixe, adaptando-se perfeitamente às exigências de qualquer cozinha profissional.

Qual o material da lâmina desta faca de chef?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável Nitrum, um material exclusivo que oferece alto desempenho, durabilidade e resistência à corrosão.

Quais as vantagens do cabo ergonómico?

O cabo em polipropileno injetado é ergonómico, anti-deslizante e resistente a altas temperaturas (até 130°C), proporcionando um manuseamento seguro, confortável e higiênico.

Para que serve a cor verde do cabo?

A cor verde do cabo serve como um identificador higiênico, permitindo diferenciar o uso da faca para tipos específicos de alimentos e, assim, prevenir a contaminação cruzada na cozinha profissional.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta faca foi concebida especificamente para o uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e secagem imediata para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo. Evite máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil do produto.