

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



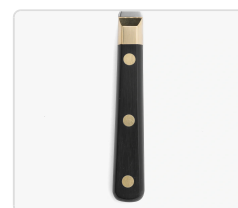
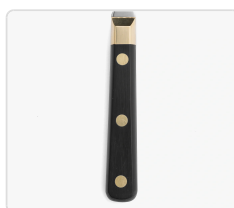
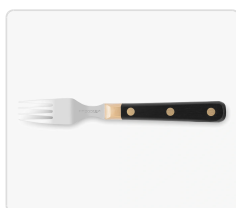
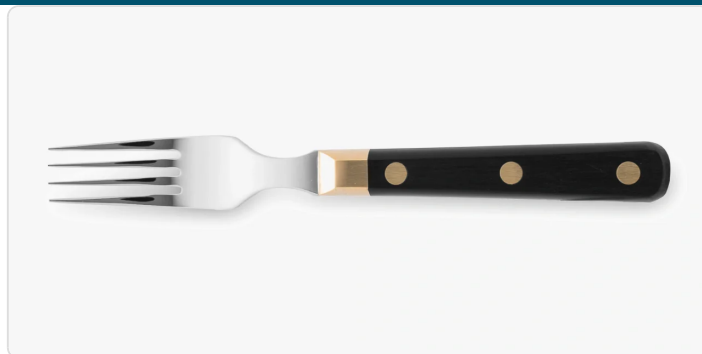
Hotelequip.pt

Garfo e Faca de Carne Lâmina 200mm Aço Inox Nitrum Cabo POM

Informacoes do Produto

SKU:	AR375100	Modelo:	375100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002375101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	375100
EAN	8421002375101
Cor	Dourado, Preto

Descricao Resumida

Conjunto de garfo e faca de carne com lâmina de 200 mm em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico em POM. Ideal para corte preciso e durabilidade em serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Eleve a apresentação das suas refeições com o tenedor de carne Arcos série Mesa, concebido para cortar e picar com precisão. A sua lâmina em aço inoxidável Nitrum e cabo ergonómico em polioximetileno POM garantem durabilidade e conforto, ideais para o serviço contínuo em restaurantes e hotéis.

Tenedor de Carne Arcos — Aplicações Profissionais

Perfeito para o Chef Executivo de restaurantes de média dimensão que procura talheres com design diferenciado, ou para o gestor de F&B de hotel que pretende valorizar a experiência gastronómica. Também adequado para unidades de catering que servem eventos e casamentos, garantindo uma apresentação cuidada.

Tenedor de Carne Arcos — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável Nitrum confere um corte afiado e duradouro, enquanto o cabo ergonómico em polioximetileno POM, com acabamento em negro e dourado, oferece uma pega segura e confortável, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais e salas de refeição. Os bordos serrilhados facilitam o corte e picar de carnes diretamente no prato.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum

Comprimento Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Série	Mesa
Cor	Preto e Dourado
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Perguntas Frequentes

Este tenedor é adequado para cortar pão?
Devido aos bordes serrilhados e ao design focado em carne, este tenedor é ideal para cortar e picar carnes. Para pão, recomendamos um cutelo específico com lâmina mais longa e dentes mais finos.
Qual a garantia de durabilidade do cabo em polioximetileno (POM)?
O polioximetileno (POM) é um material conhecido pela sua elevada resistência mecânica, dureza e estabilidade dimensional, sendo ideal para cabos de talheres expostos a uso intensivo e lavagens frequentes.
O tenedor pode ir à máquina de lavar loiça profissional?
Sim, os materiais utilizados, como o aço inoxidável Nitrum e o polioximetileno (POM), são resistentes a ciclos de lavagem em máquinas industriais, mantendo a sua integridade e aparência.
Qual o significado da série "Mesa" da Arcos?
A série "Mesa" da Arcos engloba talheres concebidos para a apresentação e serviço à mesa, combinando funcionalidade com um design apelativo, adequado para diversos tipos de estabelecimentos, desde bistrôs a restaurantes mais formais. ?
É possível encomendar quantidades inferiores a 12 unidades?
?

Este modelo requer uma quantidade mínima de pedido de 12 unidades, garantindo que consegue equipar adequadamente a sua equipa com um conjunto harmonioso de talheres.