

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cutelo de Talho Profissional Lâmina 250mm Aço NITRUM Cabo POM

Informacoes do Produto

SKU:	AR2879000	Modelo:	2879000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002014215

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	2879000
EAN	8421002014215
Material	Inox

Descricao Resumida

Cutelo de talho profissional com lâmina de 250 mm em aço inoxidável NITRUM para cortes exigentes. Cabo ergonómico em POM para segurança e conforto no manuseamento.

Descricao Completa

Este cutelo de talho profissional, com lâmina de 250 mm em aço inoxidável NITRUM e cabo em polioximetileno (POM), foi concebido para cortes exigentes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Cutelo de Talho
Comprimento da Lâmina	250 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)

Aplicações Profissionais

Este cutelo é indispensável em talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas e hotéis, onde o corte e preparação de grandes peças de carne são uma constante. Ideal para desmanchar, porcionar e preparar carnes com precisão e segurança.

Cutelo de Talho — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável NITRUM oferece uma excelente retenção de fio e resistência à corrosão, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional. O cabo em polioximetileno (POM) proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em condições de uso intensivo, minimizando a fadiga do utilizador e garantindo um controlo superior em cada corte.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina maior dureza, um fio mais duradouro e uma resistência superior à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este cutelo é adequado para cortar ossos?

Sim, o design robusto e a lâmina de 250 mm deste cutelo são especificamente concebidos para desmanchar e porcionar grandes peças de carne, incluindo o corte de ossos médios, com a força e precisão necessárias.

Como devo realizar a manutenção e afiação da lâmina?

Para manter o fio, recomenda-se a afiação regular com um fuzil de qualidade. Após cada utilização, lave o cutelo à mão com água morna e detergente neutro, secando-o imediatamente para preservar a lâmina e o cabo.

O cabo em polioximetileno (POM) é higiénico e resistente?

Sim, o polioximetileno (POM) é um material altamente resistente a impactos, temperaturas elevadas e produtos químicos, além de ser não poroso, o que facilita a limpeza e garante uma excelente higiene para uso alimentar.

Posso lavar este cutelo na máquina de lavar louça?

Embora o material seja resistente, para prolongar a vida útil do fio e do cabo, é sempre recomendável lavar o cutelo à mão. A lavagem na máquina pode acelerar o desgaste do fio e danificar o cabo ao longo do tempo.