

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

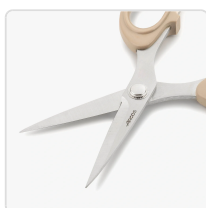


Tesoura de Cozinha 135 mm Aço Inoxidável Forjado Cabo ABS Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	AR513500	Modelo:	513500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002513503

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	513500
EAN	8421002513503
Cor	Cinzento

Material

Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional de 135 mm em aço inoxidável forjado, ideal para corte preciso de alimentos. Cabo em ABS cinzento para manuseamento confortável e seguro.

Descricao Completa

Tesouras de costura profissionais em aço inoxidável forjado, ideais para trabalhos de precisão em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com 135mm de comprimento e cabo em ABS na cor cinza, oferecem ergonomia e durabilidade para uso contínuo em ambientes de produção alimentar.

Tesouras de costura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	135 mm
Material Lâmina	Aço Inoxidável Forjado
Material Cabo	ABS
Cor do Cabo	Cinza
Coleção	Deluxe
Unidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes, pastelarias e serviços de catering que necessitam de precisão no corte de ingredientes ou embalagens. Estas tesouras são ferramentas indispensáveis para tarefas de mise en place ou para operações rápidas em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e conformidade com normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricadas com aço inoxidável forjado de alta qualidade, estas tesouras garantem um corte preciso e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo. O cabo ergonómico em ABS proporciona conforto durante longos períodos de utilização, reduzindo a fadiga do utilizador e aumentando a produtividade na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Estas tesouras são adequadas para cortar carne crua?

Embora concebidas para cozinha, o seu uso mais comum é para corte de embalagens, ervas ou outros ingredientes de menor dimensão. Para desmanchar carne crua, recomendamos tesouras específicas para essa finalidade.

Qual a durabilidade esperada do fio destas tesouras?

Com o uso e manutenção adequados, o fio destas tesouras em aço inoxidável forjado mantém a sua eficácia durante um período prolongado, mesmo em cozinhas profissionais com elevada frequência de utilização.

É possível lavar estas tesouras na máquina de lavar loiça?

Recomenda-se a lavagem manual para preservar a integridade do fio e do material. A lavagem na máquina de lavar loiça, especialmente com detergentes agressivos, pode afetar a longevidade do fio e o acabamento do aço inoxidável.

Que tipo de manutenção é aconselhada para estas tesouras?

Limpe as tesouras após cada uso e seque-as completamente. A lubrificação ocasional das articulações com um óleo alimentar pode garantir um movimento suave e prolongar a sua vida útil.

Qual o peso aproximado destas tesouras?

O peso exato não é fornecido, mas sendo tesouras de 135mm com cabo em ABS, são concebidas para serem leves e fáceis de manusear, permitindo um trabalho confortável durante todo o serviço.