

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



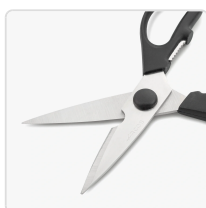
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha Profissional 195mm Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR784901	Modelo:	784901
Marca:	Arcos	EAN:	8421002784910

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	784901
EAN	8421002784910
Material	Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional de 195mm com lâminas em aço inoxidável Nitrum para corte preciso e duradouro. Cabo ergonómico em POM preto para manuseamento seguro.

Descricao Completa

Tesouras de cozinha de 195mm em Aço Inoxidável Nitrum® para cortes precisos em alimentos e ossos. Com eixo de giro avançado para maior força e cabo ergonómico POM preto, ideais para a exigência de cozinhas profissionais.

Tesouras de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	195 mm
Peso	154 gr
Material Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum®
Material Cabo	Polioximetileno (POM)
Cor do Cabo	Preto
Série	Prochef
Ordem Mínima	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes com cozinha tradicional e pastelarias, estas tesouras de cozinha Prochef facilitam o corte de carnes, ossos finos e outros ingredientes durante a preparação. O Chef de uma churrasqueira ou marisqueira beneficia da sua robustez e design ergonómico para o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em Aço Inoxidável Nitrum® garante durabilidade e resistência à corrosão, mantendo o fio por mais tempo. O eixo de giro posicionado longe das pegas permite aplicar mais força, tornando fáceis cortes que exigiriam maior esforço com tesouras convencionais. O cabo em POM proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do Aço Inoxidável Nitrum®?

O Aço Inoxidável Nitrum® oferece maior dureza, durabilidade e resistência à corrosão, mantendo o fio de corte por mais tempo em comparação com aços standard.

Como o design do eixo de giro melhora o corte?

O posicionamento do eixo de giro mais afastado das pegas permite aplicar maior força de alavancagem, facilitando o corte de materiais mais densos ou resistentes.

O cabo ergonómico é antiderrapante?

Sim, o material Polioximetileno (POM) oferece uma aderência firme e confortável, garantindo segurança durante o uso intensivo, mesmo com mãos molhadas ou gordurosas.

Qual a quantidade mínima de encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para estas tesouras de cozinha é de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais ou para revenda.

Para que tipo de cortes estas tesouras são mais indicadas?

São especialmente indicadas para cortar e separar tecidos de carne, cartilagens e ossos finos, embalagens, ervas aromáticas e outros ingredientes durante o "mise en place" ou serviço.