

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



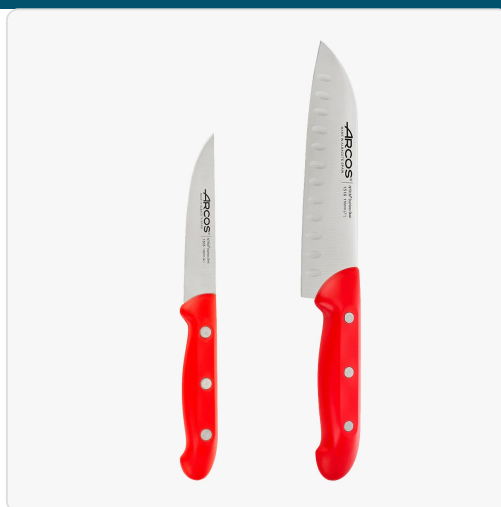
Acesso rapido
ao produto

Conjunto de Facas de Cozinha 2 Peças: Santoku 170 mm e Descascar 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR832300	Modelo:	832300
Marca:	Arcos	EAN:	8420000000000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	832300
EAN	8420000000000
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Conjunto de 2 facas de cozinha essenciais: Santoku 170 mm e descascar 100 mm. Lâminas em aço inoxidável NITRUM® e cabos de polipropileno para uso profissional diário.

Descricao Completa

Conjunto de duas facas profissionais Arcos, incluindo uma Santoku de 170 mm e uma de Descascar de 100 mm, ideais para uso diário intensivo em cozinhas de restaurantes e hotéis. Fabricadas em aço inoxidável NITRUM® e com cabos ergonômicos em polipropileno vermelho, garantem performance e durabilidade.

facas Arcos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Maitre
Tipo de Aço	NITRUM® Inox
Material do Cabo	Polipropileno Vermelho
Dimensões Faca Santoku	Lâmina 170 mm
Dimensões Faca Descascar	Lâmina 100 mm
Fixação do Cabo	Rebites de Aço Inoxidável
Embalagem	Eco

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de bairro, snack-bares e pastelarias que necessitam de precisão e conforto no corte diário. O Chef de cozinha que gere a produção em unidades de catering ou cantinas beneficiará da durabilidade e ergonomia deste conjunto para as tarefas de mise en place e serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este conjunto de facas Arcos Maitre destaca-se pela combinação de aço NITRUM® de alta resistência, que assegura um fio duradouro e excelente capacidade de corte, e cabos ergonómicos em polipropileno vermelho, que oferecem uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de uso. A construção com rebites de aço inoxidável garante a robustez e a resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinha profissional com alta rotatividade e exigência de higiene.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado nestas facas Arcos?

As facas são fabricadas em aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade exclusivo da Arcos, o NITRUM®.

Qual a diferença entre a faca Santoku e a de descascar incluídas neste conjunto?

A faca Santoku de 170 mm é versátil para cortar, picar e fatiar uma variedade de alimentos, enquanto a faca de descascar de 100 mm é especializada em tarefas de precisão como descascar frutas e vegetais ou remover impurezas.

Os cabos destas facas são adequados para uso profissional intensivo?

Sim, os cabos são feitos de polipropileno, um material plástico de grande resistência mecânica, leve e com bom acabamento, ideal para o uso diário em cozinhas profissionais.

Como é garantida a durabilidade e higiene destas facas?

A durabilidade é assegurada pelo aço NITRUM® e pelos rebites de aço inoxidável. A higiene é facilitada pela superfície lisa do polipropileno e pela resistência à corrosão do aço.

?

Este conjunto de facas vem em embalagem adequada para revenda ou uso imediato?

O conjunto é apresentado em embalagem "Eco", focada na sustentabilidade e eficiência, pronto para ser utilizado profissionalmente ou integrado em kits de utensílios.