

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

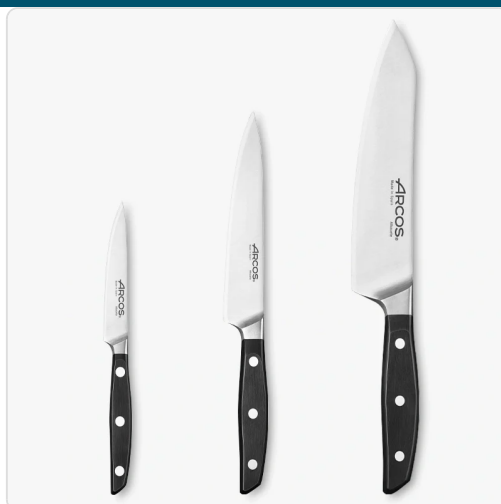


Conjunto 3 Facas Cozinha Forjadas: Chef, Santoku e Descascador

Informacoes do Produto

SKU:	AR858100	Modelo:	858100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002858109

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	858100

EAN	8421002858109
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas de cozinha forjadas em aço inoxidável Nitrum, com cabo ergonómico em polipropileno. Inclui faca chef, faca Santoku e descascador para uso profissional.

Descricao Completa

Conjunto de 3 facas de cozinha forjadas em aço inox com cabo ergonómico em polipropileno, ideal para cortar carne, peixe e vegetais. Inclui faca de chef, Santoku e pelador, oferecendo versatilidade para profissionais em cozinhas de restaurantes e hotéis.

conjunto facas cozinha — Características Técnicas

Conjunto	3 Peças (Chef, Santoku, Pelador)
Material Lâmina	Aço Inoxidável Forjado Nitrum®
Material Cabo	Polipropileno (POM)
Coleção	Manhattan
Inclui	Pelador, Faca Chef, Faca Santoku
Cor Cabo	Negro

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão, cozinhas de hotel ou estabelecimentos de catering que necessitam de precisão e durabilidade. Para o profissional de cozinha que valoriza ergonomia e um corte excecional em tarefas diárias de preparação, desde o mise en place até ao corte de carnes e vegetais.

Facas de Cozinha Forjadas — Principais Vantagens

A construção forjada em peça única garante máxima resistência ao desgaste e evita zonas de acumulação de bactérias. O aço Nitrum® proporciona um poder de corte superior e uma durabilidade de fio excepcional, enquanto o cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) assegura uma pega confortável e segura, mesmo em longos períodos de uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Qual o material do aço destas facas?

O aço utilizado é o Inoxidável Forjado Nitrum®, conhecido pela sua elevada resistência ao desgaste e durabilidade do fio.

Este conjunto é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção forjada em peça única e o aço Nitrum® garantem a robustez e o desempenho necessários para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Quais os tipos de alimentos que posso cortar com este conjunto?

Este conjunto permite cortar com precisão carne, peixe e vegetais, graças à combinação da faca de chef, faca Santoku e pelador.

O cabo destas facas é confortável durante o uso prolongado?

Sim, o cabo em Polipropileno (POM) foi concebido ergonomicamente para se adaptar perfeitamente à mão, garantindo conforto e segurança mesmo durante longos períodos de trabalho.

Este conjunto inclui faca Santoku?

Sim, o conjunto inclui uma faca Santoku, uma faca de chef e um pelador, cobrindo as necessidades essenciais de corte na cozinha profissional.