

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



Faca de Cozinha Fio Microdentado 140 mm para Frutas e Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	AR379400	Modelo:	379400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002379406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	379400
EAN	8421002379406
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinha com lâmina de 140 mm e fio microdentado, ideal para o corte preciso de frutas e legumes. Cabo ergonómico e lâmina em aço inoxidável NITRUM para durabilidade.

Descricao Completa

A precisão e o corte perfeito para as suas frutas e legumes estão garantidos com esta faca de cozinha da série LINEA, equipada com lâmina microdentada de 140 mm. O seu cabo ergonómico, em aço inoxidável NITRUM®, assegura um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante o uso intensivo em cozinhas profissionais ou em estabelecimentos de restauração de pequena dimensão.

faca de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Linea
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Tipo de Fio	Microdentado
Comprimento da Lâmina	140 mm
Material do Cabo	Ergonómico
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de pastelaria que necessita de precisão no corte de frutas para sobremesas, ou para o cozinheiro de snack-bar que prepara diariamente saladas e guarnições. A sua lâmina microdentada e design ergonómico tornam-na numa ferramenta versátil para tarefas diárias em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração com elevada rotatividade.

Porquê Escolher Esta Faca de Cozinha

A construção em aço inoxidável NITRUM® garante uma durabilidade superior e resistência à corrosão, mesmo com uso contínuo. O fio microdentado oferece um corte limpo e sem esforço em frutas e legumes de casca mole ou dura, enquanto o cabo ergonómico assegura o máximo conforto e controlo, reduzindo a fadiga durante longos turnos de trabalho em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fio microdentado desta faca?

O fio microdentado permite um corte mais eficaz em frutas e legumes, oferecendo uma maior precisão e reduzindo o esforço necessário para cortar, ideal para preparações rápidas em cozinhas profissionais.

Este tipo de faca é adequado para outros alimentos além de frutas e legumes?

Embora ideal para frutas e legumes, a sua lâmina microdentada também pode ser utilizada para cortar pão ou outros alimentos com casca, oferecendo versatilidade na cozinha profissional.

O cabo ergonómico oferece vantagens em termos de segurança?

Sim, o design ergonómico do cabo proporciona uma aderência mais firme e confortável, o que aumenta o controlo durante o corte e minimiza o risco de escorregamento, essencial em ambientes de cozinha profissional com elevado ritmo.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável NITRUM®?

O aço inoxidável NITRUM® é conhecido pela sua elevada dureza, resistência à corrosão e capacidade de manter o fio por mais tempo, o que se traduz numa longa vida útil do equipamento, mesmo com utilização diária intensiva em cozinhas profissionais.

É necessário um cuidado especial para a manutenção desta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar as qualidades do aço. Evitar o uso de máquinas de lavar loiça industriais de alta temperatura e ciclos abrasivos prolongará a vida útil da faca. ?