

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



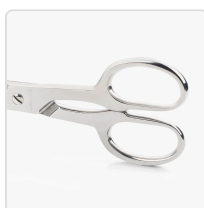
Hotelequip.pt

Tesoura de Cozinha Forjada Aço Inoxidável 200mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR507010	Modelo:	507010
Marca:	Arcos	EAN:	8421002004285

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	507010
EAN	8421002004285
Material	Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional forjada em aço inoxidável de 200 mm, ideal para cortes precisos e robustos de carnes, aves e peixe em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Tesouras de cozinha forjadas em aço inoxidável com 200 mm de comprimento, ideais para o desmanche de carnes em cozinhas profissionais e domésticas. O processo de forja garante precisão e durabilidade, tornando estas tesouras um utensílio indispensável para qualquer profissional.

Tesouras de Cozinha Forjadas — Características Técnicas

Comprimento	200 mm
Material	Aço Inoxidável
Série	Forged
Uso	Doméstico e Profissional
Quantidade Mínima de Encomenda	6

Aplicações Profissionais

Ideais para o Chef de cozinha em restaurantes de carne, talhos ou unidades de processamento alimentar que necessitam de precisão no corte. Para o profissional de hotelaria que gere buffets ou prepare porções específicas, estas tesouras garantem eficiência no desmanche de aves e carnes durante o rush de serviço.

Tesouras de Cozinha Forjadas — Principais Vantagens

Fabricadas pelo processo de forja em aço inoxidável de alta qualidade, estas tesouras oferecem uma durabilidade superior e um fio de corte excepcionalmente preciso, permitindo o desmanche de carnes de forma limpa e eficiente. As pegas em aço inoxidável asseguram uma higiene rigorosa e uma utilização confortável mesmo em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a principal aplicação destas tesouras de cozinha?

Estas tesouras são especificamente concebidas para o desmanche de alimentos cárnicos, oferecendo precisão e força no corte.

Que material garante a durabilidade destas tesouras?

São forjadas em aço inoxidável de alta qualidade, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e longevidade em ambientes de cozinha exigentes.

O processo de fabrico forjado traz alguma vantagem específica?

Sim, o processo de forja permite obter uma estrutura molecular mais densa e uniforme no metal, resultando em maior resistência, dureza e precisão no fio de corte.

Estas tesouras são adequadas para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico das pegas foram pensados para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual a quantidade mínima de compra para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda para estas tesouras é de 6 unidades, ideal para equipar equipas ou renovar o stock de utensílios.