

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

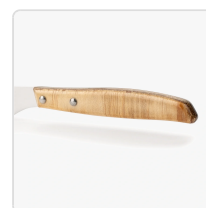
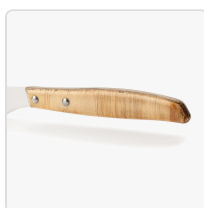
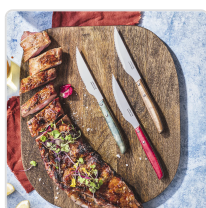
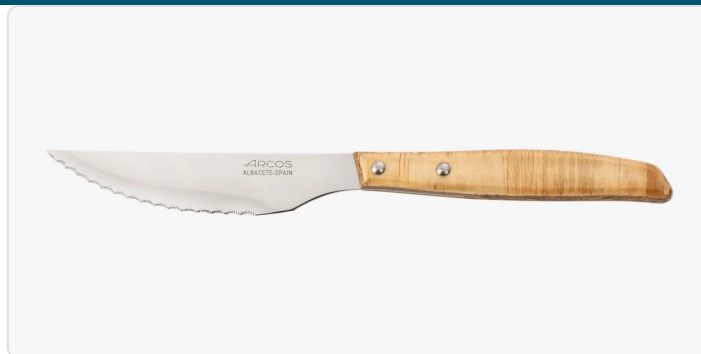


Faca de Mesa para Carne, Lâmina Inox Nitrum 100mm, Cabo Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	AR371800	Modelo:	371800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002371806

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	371800
EAN	8421002371806
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de mesa para carne com lâmina de aço inoxidável Nitrum de 100mm e fio perlado, ideal para um corte eficaz. Cabo de madeira robusto e resistente à corrosão para uso profissional.

Descricao Completa

Esta faca de mesa para carne, com lâmina de aço inoxidável Nitrum de 100mm, foi concebida para um corte eficaz e sem esforço de diversas peças de carne. O seu fio perlado garante um desempenho superior e duradouro em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável Nitrum
Comprimento da Lâmina	100 mm (4 polegadas)
Tipo de Fio	Perlado (serrilhado)
Material do Cabo	Madeira
Cor do Cabo	Castanho
Resistência	Alta resistência à corrosão

Aplicações Profissionais

Esta faca de mesa é ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras, tascas, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que sirva pratos de carne. A sua robustez e capacidade de corte tornam-na adequada para o uso diário intenso, garantindo uma experiência de refeição superior para o cliente.

Faca de Mesa para Carne — Principais Vantagens

- Corte Eficaz:** O fio perlado permite cortar carne sem esforço, mantendo a integridade da peça.
- Durabilidade:** Lâmina de aço inoxidável Nitrum com alta resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil.

- **Conforto:** Cabo de madeira ergonómico que proporciona um manuseamento seguro e confortável.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de carnes, desde bifes a assados.
- **Higiene:** Materiais de qualidade que facilitam a limpeza e manutenção.

Como devo limpar e manter esta faca de mesa?

Recomenda-se lavar a faca à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso. Seque-a completamente para evitar manchas e preservar o cabo de madeira. Evite máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil do cabo.

O fio perlado necessita de afiação?

O fio perlado (serrilhado) é projetado para manter a sua capacidade de corte por mais tempo do que um fio liso. Geralmente, não necessita de afiação regular. Se o corte diminuir, pode ser necessário um serviço especializado para reafiar lâminas serrilhadas.

Qual a vantagem do aço inoxidável Nitrum?

O aço inoxidável Nitrum é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina maior dureza, maior poder de corte e uma excelente resistência à corrosão, prolongando a vida útil da faca e mantendo o seu desempenho em ambientes de uso intensivo.

Este modelo é adequado para uso em restaurantes com grande volume de clientes?

Sim, esta faca foi projetada para o uso profissional contínuo. A sua lâmina robusta e resistente à corrosão, juntamente com o cabo de madeira durável, tornam-na uma escolha fiável para restaurantes, churrasqueiras e outros estabelecimentos com elevado volume de serviço.

O cabo de madeira requer cuidados especiais?

Para manter a integridade e a beleza do cabo de madeira, evite a imersão prolongada em água e a exposição a temperaturas extremas. A lavagem manual e a secagem imediata são essenciais. Ocasionalmente, pode aplicar um óleo mineral para madeira para nutrir e proteger o material.

?