

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



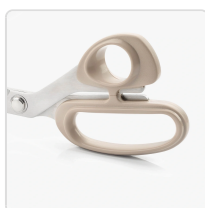
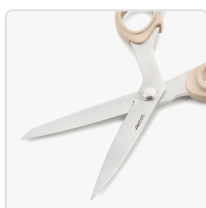
Hotelequip.pt

Tesoura Multiusos Aço Inoxidável 210 mm Cabo ABS Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	AR521000	Modelo:	521000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002521003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	521000
EAN	8421002521003
Cor	Cinzento

Material

Inox

Descrição Resumida

Tesoura multiusos de 210 mm em aço inoxidável com cabo ABS cinzento, ideal para diversas tarefas na cozinha profissional. Robusta, precisa e fácil de limpar.

Descrição Completa

Tesouras multiusos de precisão em aço inoxidável forjado, ideais para cortes exigentes em cozinhas profissionais. O cabo em ABS ergonômico garante conforto durante o uso intensivo, tornando-as um utensílio indispensável para o mise en place rápido.

tesouras multiusos cozinha — Características Técnicas

Comprimento Total	210 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	ABS
Cor do Cabo	Cinza
Coleção	Deluxe
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou estabelecimentos de fast food, estas tesouras de 210mm são ideais para tarefas de corte de carnes, aves ou vegetais durante o serviço. A sua construção robusta em aço forjado assegura durabilidade mesmo em ambientes de alta exigência como catering ou cantinas industriais.

Tesouras Multiusos — Principais Vantagens

Fabricadas através de um processo de forjamento que garante máxima resistência e precisão de corte, estas tesouras ARCOS da série Deluxe destacam-se pelo seu fio de alta qualidade e durabilidade superior. O cabo ergonómico em ABS cinza proporciona uma pega segura e confortável, essencial para o trabalho contínuo em cozinhas profissionais que necessitam de eficiência e segurança.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado na fabricação destas tesouras?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável forjado, garantindo elevada dureza, resistência à corrosão e um fio de corte de longa duração.

Qual a aplicação principal destas tesouras na cozinha profissional?

Embora versáteis, estas tesouras são particularmente adequadas para o desmanche e corte de carnes, aves e outros alimentos, otimizando o processo de preparação na cozinha.

O cabo em ABS oferece boa aderência mesmo com as mãos molhadas?

Sim, o design ergonómico do cabo em ABS foi concebido para proporcionar uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes de cozinha húmidos, minimizando o risco de deslizamento.

Estas tesouras podem ser usadas para outras finalidades além da cozinha?

Embora concebidas para uso culinário intensivo, a sua precisão e robustez permitem a sua utilização em outras tarefas profissionais que exijam cortes limpos e eficientes, como em algumas aplicações de artesanato ou em ambientes de pequenos escritórios.

Qual a quantidade mínima de pedido para estas tesouras multiusos?

A quantidade mínima de pedido para este modelo é de 6 unidades, ideal para equipar equipas de cozinha ou para garantir stock em estabelecimentos com elevado volume de trabalho.