

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 rápido
ao produto

Cortador de Laranja em Aço Inoxidável 160mm com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR614500	Modelo:	614500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002614507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	614500
EAN	8421002614507
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortador de lasanha profissional em aço inoxidável 160mm, com cabo ergonómico preto. Ideal para corte preciso e serviço eficiente em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este cortador de lasanha profissional, fabricado em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um corte preciso e um serviço eficiente em cozinhas de produção. A sua lâmina robusta e o cabo ergonómico garantem durabilidade e conforto no manuseamento diário.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	160 mm
Material do Cabo	Ergonómico (cor preta)
Função	Cortar e Servir Lasanha

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em restaurantes italianos, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis com buffets. Ideal para porcionar lasanhas, quiches, bolos e outros pratos de tabuleiro de forma uniforme e apresentável, garantindo um serviço rápido e eficiente em qualquer cozinha profissional.

Cortador de Lasanha — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Lâmina em aço inoxidável de alta qualidade para uso intensivo e prolongado.
- Higiene Otimizada:** Material de fácil limpeza que cumpre as normas de segurança alimentar.
- Corte Preciso:** Design da lâmina que permite porções uniformes e limpas, melhorando a apresentação.
- Conforto no Manuseamento:** Cabo ergonómico que reduz a fadiga durante o uso contínuo.
- Versatilidade:** Adequado para cortar e servir uma variedade de pratos de tabuleiro, além de lasanha.

Qual o material da lâmina deste cortador?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design e os materiais deste cortador são pensados para a exigência do ambiente profissional, suportando o uso contínuo e a lavagem frequente.

Como se deve limpar este utensílio?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser utilizado para cortar outros alimentos além de lasanha?

Sim, a sua lâmina afiada e formato são versáteis, permitindo cortar e servir outros pratos de tabuleiro como quiches, bolos, tartes ou gratinados.

O cabo ergonómico oferece boa aderência?

Sim, o cabo foi desenhado para proporcionar uma pega firme e confortável, mesmo em ambientes de cozinha movimentados, reduzindo o risco de escorregamento.