

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 rápido
ao produto



Faca de Mesa Serrilhada 100 mm Aço Inoxidável com Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR373651	Modelo:	373651
Marca:	Arcos	EAN:	8421002014420

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	373651
EAN	8421002014420

Descricao Resumida

Faca de mesa serrilhada 100 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM para corte superior e durabilidade. Cabo em polipropileno verde claro, resistente e higiênico, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

O cutelo de mesa serrilhado Arcos Série B-Line, com lâmina de 100 mm em aço inoxidável NITRUM®, garante um corte excepcional em pão, carnes e vegetais. Ideal para o serviço de mesa em restaurantes e buffets, assegura higiene e durabilidade graças ao seu cabo em polipropileno verde claro e garantia de 10 anos.

cutelo de mesa serrilhado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento Lâmina	100 mm
Cabo	Polipropileno (PP)
Cor do Cabo	Verde Claro
Série	B-Line
Garantia	10 anos contra defeitos de fabrico
Quantidade Mínima de Encomenda	36 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço de mesa em restaurantes tradicionais, buffets de hotel e pastelarias que servem pão fresco. O Chef de cozinha que necessita de um utensílio fiável para cortar diversos alimentos no momento do serviço, desde carnes a embutidos, encontrará neste cutelo serrilhado a solução perfeita para agilizar a preparação e apresentação dos pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço NITRUM® exclusiva da Arcos confere uma dureza superior, maior poder de corte e uma durabilidade de fio excecional, superando facas convencionais. O cabo ergonómico em polipropileno garante uma pega segura e higiénica, resistindo a golpes e temperaturas elevadas, essencial em ambientes de cozinha profissional e serviço de restaurante.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de fio desta faca de mesa?

O cutelo de mesa Arcos Série B-Line possui um fio micro dentado (serrilhado), ideal para cortar sem esforço alimentos como pão, carnes assadas e vegetais com casca dura.

Que tipo de aço é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada com o exclusivo aço inoxidável NITRUM® da Arcos, enriquecido com nitrogénio, o que lhe confere maior dureza, um poder de corte superior e uma durabilidade de fio significativamente maior.

O cabo em polipropileno é seguro para ambientes de cozinha?

Sim, o cabo em polipropileno (PP) é um material plástico higiénico, concebido para elevada resistência a impactos e a altas temperaturas, garantindo uma pega firme e segura mesmo em condições de uso intensivo.

Qual a garantia deste cutelo de mesa?

A Arcos oferece uma garantia de 10 anos contra quaisquer defeitos de fabrico, assegurando a qualidade e a fiabilidade deste utensílio profissional.

Posso comprar unidades individuais ou é necessário um mínimo de encomenda?

Este modelo requer uma quantidade mínima de encomenda de 36 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais, restaurantes ou para revenda por distribuidores especializados.