

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



Hotelequip.pt

Faca de Chef com Fio Microdentado 180mm para Frutas e Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	AR379500	Modelo:	379500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002379505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	379500
EAN	8421002379505

Descricao Resumida

Faca de chef com lâmina de 180mm e fio microdentado, ideal para cortes precisos em frutas e legumes. Cabo ergonómico e resistente para uso profissional.

Descricao Completa

Esta faca de chef com lâmina de 180mm e fio microdentado foi desenvolvida para proporcionar cortes precisos e eficientes em frutas e legumes na cozinha profissional. O seu design moderno e cabo ergonómico garantem um manuseamento seguro e confortável durante tarefas prolongadas de preparação de alimentos.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Chef
Comprimento da Lâmina	180 mm
Tipo de Fio	Microdentado
Material do Cabo	Ergonómico e Resistente
Uso Recomendado	Corte de Frutas e Legumes
Série	Linea

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para chefs e cozinheiros em diversas operações de cozinha profissional, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e serviços de catering. É particularmente eficaz para a preparação de saladas, guarnições, e o corte de vegetais e frutas em grandes volumes, onde a precisão e a rapidez são essenciais.

Faca de Chef — Principais Vantagens

- **Corte Preciso:**** O fio microdentado permite um corte limpo e eficiente em frutas e legumes, minimizando o esforço.
- **Durabilidade:**** Construção robusta com materiais resistentes para uso intensivo em ambientes profissionais.

- ****Conforto Ergonómico:**** O cabo foi desenhado para um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização.
- ****Versatilidade:**** Adequada para uma vasta gama de tarefas de preparação de frutas e legumes, desde fatiar a picar.
- ****Higiene:**** Materiais de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene na cozinha.

Qual a principal vantagem do fio microdentado?

O fio microdentado oferece um corte mais eficaz e menos escorregadio em superfícies lisas de frutas e legumes, garantindo maior controlo e segurança durante o manuseamento.

Esta faca é adequada para cortar carne?

Embora seja uma faca de chef, o seu fio microdentado é otimizado para frutas e legumes. Para carne, recomenda-se uma faca de chef com fio liso para cortes mais limpos e precisos.

Como devo limpar e manter esta faca?

Após cada utilização, lave a faca com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente para evitar a corrosão. Armazene-a num local seguro para proteger o fio e o utilizador.

O cabo ergonómico é resistente a altas temperaturas?

O cabo é concebido para ser resistente e durável em ambientes de cozinha profissional, mas não é especificamente indicado para exposição direta a altas temperaturas. Evite o contacto prolongado com fontes de calor intenso.

Qual a durabilidade esperada desta faca em uso profissional?

Com os devidos cuidados e manutenção, esta faca foi construída para suportar o uso diário exigente de uma cozinha profissional, oferecendo uma longa vida útil e desempenho consistente.