

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



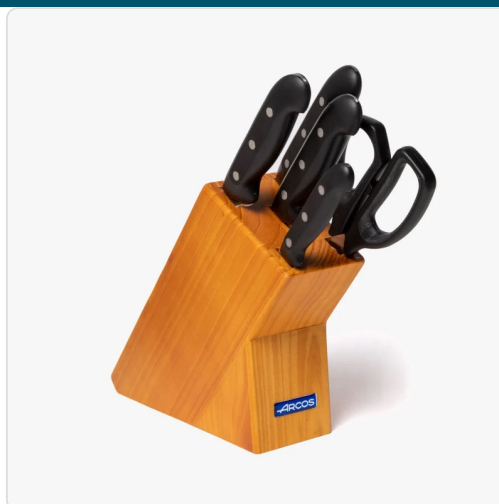
Hotelequip.pt

Conjunto de Facas de Cozinha 5 Peças, Aço Inoxidável Nitrum

Informacoes do Produto

SKU:	AR152100	Modelo:	152100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002152108

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	152100
EAN	8421002152108
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto profissional de 5 facas de cozinha com lâminas em aço inoxidável Nitrum de alta durabilidade e cabos ergonômicos em polioximetileno, ideal para uso diário.

Descricao Completa

Conjunto de 5 facas de cozinha profissionais da série Maitre, fabricadas em aço inoxidável NITRUM® para elevada performance e durabilidade. Ideais para uso diário intensivo em cozinhas profissionais, garantem precisão e conforto.

conjunto facas cozinha profissional — Características Técnicas

Coleção	Maitre
Material Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material Punho	Polioximetileno (POM)
Fixação Punho	Rebites de aço inoxidável
Conteúdo da Embalagem	Conjunto de 5 facas numa caixa de oferta

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para o pasteleiro que necessita de precisão em cada corte, este conjunto de facas Maitre oferece uma solução robusta. Ideal também para estabelecimentos de ensino de hotelaria e para profissionais que valorizam a durabilidade e o design ergonómico no seu dia-a-dia.

Conjunto de Facas - Principais Vantagens

A tecnologia exclusiva do aço NITRUM® confere a estas facas uma dureza e um fio excecionais, garantindo um desempenho superior mesmo em serviços intensivos. Os punhos em polioximetileno (POM) são resistentes a choques e temperaturas elevadas, oferecendo uma pega segura e confortável que previne a fadiga durante longos períodos de trabalho. A construção com rebites de aço inoxidável assegura a máxima higiene e durabilidade, resistindo à corrosão.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® nestas facas?

O aço NITRUM® oferece maior dureza e resistência ao desgaste, o que se traduz num fio mais duradouro e num desempenho superior em cortes precisos e repetitivos.

Os punhos são adequados para uso profissional contínuo?

Sim, os punhos em polioximetileno (POM) são concebidos para resistir a impactos e a uma ampla gama de temperaturas, proporcionando uma pega ergonómica e segura, essencial para longas jornadas de trabalho na cozinha.

Este conjunto inclui qual tipo de facas?

O conjunto inclui 5 facas essenciais da série Maitre, concebidas para cobrir as necessidades de corte mais comuns em cozinhas profissionais, apresentadas numa elegante caixa de oferta.

A manutenção destas facas é simples?

Sim, a construção com rebites de aço inoxidável e o material do punho facilitam a limpeza e garantem resistência à corrosão, permitindo uma higienização eficaz após cada uso. Recomenda-se a lavagem manual para preservar o fio e a integridade do material.

Este conjunto é adequado para estabelecimentos de catering?

Com certeza. A durabilidade, o design ergonómico e a precisão de corte tornam este conjunto uma excelente opção para eventos e serviços de catering, onde a fiabilidade do equipamento é crucial.