

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 rapido
ao produto

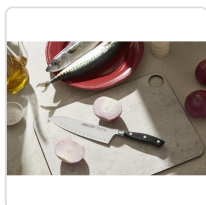
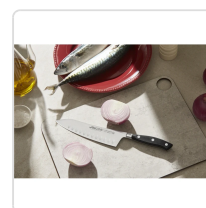
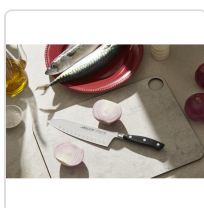


Faca Santoku 180 mm Lâmina Aço Inoxidável Forjado NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR233100	Modelo:	233100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002233104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	233100
EAN	8421002233104
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca Santoku de 180 mm com lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM de alta durabilidade e cabo em Polioximetileno (POM) resistente. Ideal para corte preciso em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca Santoku de 180 mm, com lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM, oferece um corte preciso e duradouro para as exigências da cozinha profissional. O seu design ergonômico garante manuseamento seguro e eficiente.

Características Técnicas

Tipo de Faca	Santoku Rocking
Comprimento da Lâmina	180 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável Forjado NITRUM
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	-40°C a 150°C
Rebites	Aço Inoxidável
Coleção	Riviera

Aplicações Profissionais

Esta faca Santoku é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É igualmente adequada para hotéis, serviços de catering, snack-bares e hamburgarias que exigem precisão e durabilidade no corte diário de alimentos.

Faca Santoku — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM para desempenho superior e durabilidade prolongada.
- Cabo em Polioximetileno (POM) com design ergonómico, proporcionando conforto e segurança no manuseamento.
- Elevada resistência do cabo a temperaturas extremas (-40°C a 150°C) e a agentes corrosivos.
- Rebites em aço inoxidável que asseguram uma fixação robusta e resistência à corrosão.
- Versatilidade para picar, fatiar e cortar uma vasta gama de alimentos com precisão.

Qual a principal característica da lâmina em aço inoxidável forjado NITRUM?

O aço NITRUM é um exclusivo de alto desempenho e durabilidade, garantindo um fio de corte superior e uma resistência excecional à corrosão e ao desgaste em ambientes profissionais.

Para que tipo de tarefas culinárias é mais indicada esta faca Santoku?

A faca Santoku é ideal para picar ervas, fatiar legumes, cortar carne e peixe, e para outras tarefas que exigem precisão e um movimento de corte eficiente, sendo muito versátil na cozinha.

O cabo de Polioximetileno (POM) oferece que vantagens em termos de durabilidade?

O cabo em POM é altamente resistente a produtos corrosivos, a altas e baixas temperaturas (de -40°C até 150°C), e a impactos, assegurando uma longa vida útil e higiene em uso intensivo.

Como devo realizar a manutenção desta faca para preservar o seu desempenho?

Recomenda-se lavar a faca à mão imediatamente após o uso com detergente neutro e secá-la bem para evitar manchas e preservar o fio. Afiar regularmente com um fuzil adequado também é crucial.

?

Esta faca é adequada para um ambiente de cozinha profissional com uso intensivo?

?

Sim, a sua construção robusta com lâmina forjada NITRUM e cabo resistente em POM, juntamente com os rebites em aço inoxidável, tornam-na perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.