

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

Cutelo de Talho Lâmina 200 mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Azul

Informacoes do Produto

SKU:	AR296123	Modelo:	296123
Marca:	Arcos	EAN:	8421002296130

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	296123
EAN	8421002296130
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Cutelo de talho com lâmina de 200 mm em aço inoxidável NITRUM, ideal para corte de carnes. Cabo ergonómico azul de polipropileno, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Este cutelo de talho com lâmina de 200 mm em aço inoxidável NITRUM é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de carnes em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Tipo de Utensílio	Cutelo de Talho
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	200 mm (8 polegadas)
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Azul (Sistema de Identificação por Cor)
Resistência Térmica do Cabo	Até 120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, antiderrapante, resistente a impactos
Construção	União permanente cabo-lâmina por injeção

Aplicações Profissionais

Este cutelo é ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija o corte eficiente de grandes peças de carne, ossos e aves. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em ambientes como hotéis, catering e estabelecimentos de restauração rápida.

Cutelo de Talho — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho para cortes precisos e durabilidade superior.
- Cabo ergonómico de polipropileno injetado, que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em condições de humidade.

- Resistência a temperaturas elevadas e a impactos, prolongando a vida útil do utensílio em ambientes exigentes.
- Sistema de identificação por cor no cabo, facilitando a gestão da higiene e prevenindo a contaminação cruzada de alimentos.
- Construção robusta com união permanente entre lâmina e cabo, garantindo segurança e estabilidade durante o uso.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM é um tipo exclusivo de aço que oferece maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior do fio, resultando num desempenho otimizado e maior resistência à corrosão.

Como o sistema de identificação por cor contribui para a higiene?

O cabo azul indica que este cutelo é ideal para ser usado com um tipo específico de alimento (geralmente peixe, mas pode ser adaptado ao plano HACCP do seu estabelecimento), evitando a contaminação cruzada entre diferentes categorias de alimentos, conforme as normativas europeias.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de polipropileno injetado é projetado para resistir a temperaturas elevadas, suportando até 120-130°C, o que o torna adequado para ambientes de cozinha profissional e processos de higienização.

Este cutelo é adequado para cortar ossos?

Sim, a robustez e o design do cutelo de talho, com a sua lâmina larga e resistente, são especificamente concebidos para cortar e separar peças de carne com osso, tornando-o uma ferramenta eficaz para esta tarefa.

A união entre o cabo e a lâmina é segura?

Sim, a união entre o cabo e a lâmina é permanente, realizada através de um processo de injeção que garante uma ligação sólida e higiénica, prevenindo a acumulação de resíduos e aumentando a segurança durante o manuseamento.