

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Talhante em Aço Inoxidável Nitrum com Cabo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	AR291922	Modelo:	291922
Marca:	Arcos	EAN:	8421002291920

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	291922
EAN	8421002291920
Cor	Vermelho

Descrição Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e cabo ergonómico em polipropileno vermelho para controlo higiénico.

Descrição Completa

O cutelo de cozinha série 2900 da Arcos, com lâmina em aço NITRUM® e cabo ergonómico vermelho em polipropileno, garante precisão e segurança alimentar em cortes intensivos. Ideal para o uso diário em cozinhas profissionais exigentes.

cutelo cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Referência Coleção	2900
Material Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material Cabo	Polipropileno Injetado (resistente a 130°C)
Cor do Cabo	Vermelho
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou pizzarias que necessita de um utensílio robusto e higiénico, este cutelo oferece durabilidade e facilidade de identificação por cor. Ideal para a preparação de carnes e outros ingredientes em cozinhas profissionais com elevada rotação de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço NITRUM® garante um corte excepcional e maior durabilidade, enquanto o cabo ergonómico em polipropileno vermelho cumpre normas europeias de identificação de cores para controlo higiénico-sanitário, prevenindo a contaminação cruzada em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM® neste cutelo?

O aço NITRUM® oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, assegurando uma performance superior e mais duradoura em ambientes de cozinha profissional.

Como o cabo vermelho contribui para a segurança alimentar?

O cabo vermelho permite identificar facilmente o cutelo para usos específicos, como corte de carnes vermelhas, auxiliando na prevenção da contaminação cruzada e cumprindo normas de higiene como HACCP.

Este cutelo é adequado para uso intensivo em cozinhas de grande volume?

Sim, a combinação do aço NITRUM® na lâmina e o polipropileno injetado no cabo, resistente a altas temperaturas e a golpes, torna este cutelo ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

Que tipo de manutenção requer o cutelo Arcos série 2900?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade da lâmina. O cabo em polipropileno pode ser lavado em máquina a temperaturas adequadas.

Posso usar este cutelo para cortar alimentos específicos, como peixe ou vegetais?

Embora concebido para carnes, a precisão do aço NITRUM® permite o corte de diversos alimentos. Contudo, a cor vermelha do cabo é frequentemente associada a carnes vermelhas em sistemas de codificação por cores para evitar contaminação cruzada.

?