

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



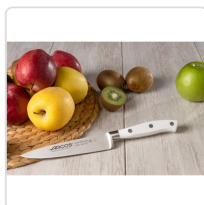
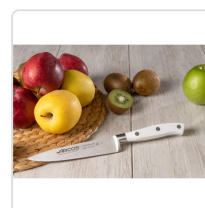
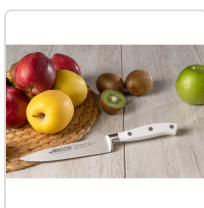
Acesso rapido
ao produto

Faca Chef Forjada 150mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Branco

Informacoes do Produto

SKU:	AR233424	Modelo:	233424
Marca:	Arcos	EAN:	8421002233449

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	233424
EAN	8421002233449
Cor	Branco

Descricao Resumida

Faca de chef forjada com lâmina de 150mm em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico em polioximetileno branco, ideal para corte preciso e uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A Faca de Chef Arcos Riviera Blanc (233424) com lâmina de 150mm em aço inoxidável NITRUM® forjado numa só peça garante precisão e durabilidade para tarefas multiusos na cozinha profissional. O seu cabo ergonómico em polioximetileno branco oferece conforto superior durante o uso intensivo, sendo ideal para o mise en place rápido e eficiente em cozinhas de restaurantes ou pastelarias.

Faca Chef Arcos — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de 50-100 covers que exige precisão e conforto, ou para o pasteleiro que necessita de um utensílio fiável para a confeção diária. Esta faca multiusos é também uma excelente adição para snack-bares e estabelecimentos de comida rápida que procuram durabilidade e um design diferenciado para o seu arsenal de cozinha.

Faca Chef Arcos Riviera Blanc — Principais Vantagens

A forja numa única peça, com virola estilo francesa e aço inoxidável NITRUM® exclusivo da Arcos, assegura uma resistência e retenção de fio excecionais. O design de linhas arredondadas do cabo em polioximetileno branco não só confere um toque estético moderno, mas também garante uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga em longos períodos de utilização, distinguindo-se claramente de facas de cozinha genéricas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM® Forjado
Comprimento da Lâmina	150 mm
Cabo	Polioximetileno (POM) Branco Ergonómico
Construção	Forjada numa só peça com virola
Coleção	Riviera Blanc
Peso	N/A
Dimensões (CxLxA)	N/A
Certificações	N/A

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta faca de chef Arcos?
A sua construção robusta em peça única com aço NITRUM®, cabo ergonómico branco e lâmina de 150mm oferece durabilidade, conforto e precisão para uso profissional contínuo.
Esta faca é adequada para que tipo de estabelecimentos?
É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias, snack-bares e food trucks que necessitam de um utensílio versátil, duradouro e com bom desempenho em tarefas multiusos.
Qual o material do cabo e porquê é importante?
O cabo é feito de polioximetileno (POM), conhecido pela sua resistência, durabilidade e higiene. O design ergonómico e a cor branca oferecem uma pega confortável e segura, mesmo em ambientes de trabalho húmidos.
O que significa "forjada em uma só peça"?

Significa que a lâmina e a espiga (a parte que entra no cabo) são feitas a partir de uma única barra de aço, o que confere à faca maior resistência estrutural, durabilidade e evita a acumulação de sujeira em junções.

Esta faca requer cuidados especiais de manutenção?

Recomenda-se a lavagem manual após cada uso com água morna e detergente neutro para preservar o fio e a integridade do material. Evitar máquinas de lavar loiça industriais de alta temperatura e detergentes agressivos. Reafiar periodicamente para manter o corte ideal.