

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

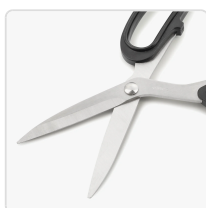
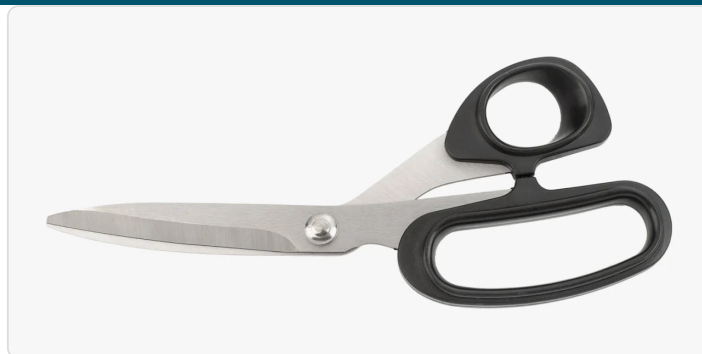


Tesoura de Cozinha para Canhotos em Aço Inoxidável 210mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR186000	Modelo:	186000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002186004

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	186000
EAN	8421002186004
Cor	Preto

Material

Inox

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional de 210mm, desenhada para canhotos, com lâminas em aço inoxidável e cabo em ABS. Ideal para cortar e desossar carne com precisão e força.

Descricao Completa

Corte e separe tecidos de carne, ossos e outras superfícies com precisão incomparável usando estas tesouras de cozinha profissionais ARCOS Prochef, concebidas ergonomicamente para utilizadores destros. O seu eixo de rotação avançado maximiza a força aplicada, facilitando tarefas exigentes durante o serviço contínuo em cozinhas de alta exigência.

tesouras de cozinha profissionais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	ABS
Comprimento da Lâmina	210 mm
Coleção	Prochef
Cor	Preto
Quantidade Mínima de Encomenda	12

Aplicações Profissionais

Estas tesouras de cozinha profissionais são ideais para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou churrasqueiras que necessitam de cortar com precisão peças de carne e separar

ossos durante a preparação ou serviço. Para o gestor de snack-bar ou roulote, agilizam o corte de embalagens e ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho em momentos de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável confere durabilidade excecional, enquanto o design ergonómico do cabo em ABS garante um manuseamento seguro e confortável, mesmo em sessões prolongadas de trabalho. O posicionamento estratégico do eixo de rotação multiplica a força aplicada, permitindo cortar superfícies resistentes e ossos com facilidade, diferenciando-se de tesouras convencionais.

Perguntas Frequentes

Estas tesouras são adequadas para cortar ossos pequenos?

Sim, o eixo de rotação avançado destas tesouras de cozinha Prochef foi concebido para maximizar a força aplicada, permitindo cortar ossos pequenos e superfícies resistentes com eficácia.

Qual a diferença destas tesouras para as convencionais?

A principal diferença reside no posicionamento do eixo de rotação, que está mais afastado das pegas para proporcionar maior alavancagem e força de corte, facilitando o corte de materiais mais duros.

O cabo em ABS é antiderrapante?

O material ABS proporciona uma aderência firme e confortável, essencial para a segurança e controlo durante o corte, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

Estas tesouras são adequadas para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade e o design ergonómico tornam estas tesouras Prochef ideais para uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a manutenção recomendada para estas tesouras?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a integridade do aço inoxidável e garantir a longevidade do utensílio.