

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.



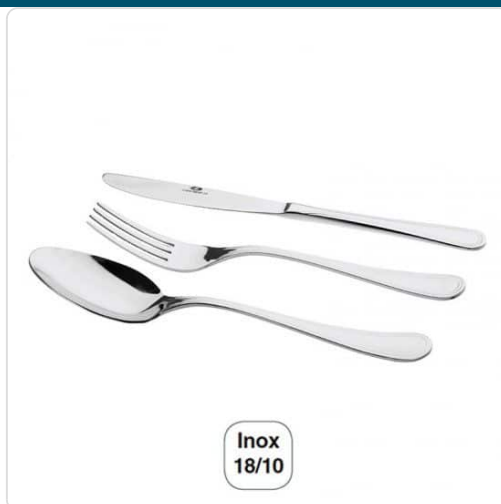
Acesso rapido
ao produto

Garfo de Sobremesa Inox 18/10 - Conjunto 12 Peças para Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	LA33405	Modelo:	LA33405
Marca:	LACOR	EAN:	8414271334054

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA33405
EAN	8414271334054
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 12 garfos de sobremesa em aço inoxidável 18/10 com 2,5mm de espessura, ideais para serviço de mesa profissional em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

O conjunto de 12 garfos de sobremesa em Inox 18/10, com 2,5mm de espessura, oferece durabilidade e um toque de elegância para qualquer serviço de mesa. Cada peça de 185mm de comprimento contribui para uma experiência de refeição cuidada, mesmo em momentos de maior movimento.

garfo sobremesa — Características Técnicas

Quantidade	12 peças
Material	Inox 18/10
Espessura	2,5 mm
Medidas	185 x 26 x 21 mm
Peso por unidade	31 g

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais portugueses, cafés com serviço de pastelaria e estabelecimentos de hotelaria que procuram talheres com boa relação qualidade-preço. Adequado para o serviço contínuo em espaços com cerca de 40 a 80 lugares sentados, onde a durabilidade e a apresentação são essenciais para a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

O conjunto de garfos de sobremesa distingue-se pela sua construção robusta em Inox 18/10, garantindo resistência à corrosão e à deformação, mesmo com uso intensivo. A espessura de 2,5mm confere uma sensação de solidez, enquanto o design clássico se adapta a diversas ementas e ambientes, assegurando um bom investimento para estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Perguntas Frequentes

Este conjunto de garfos é adequado para lavagem em máquina industrial?

Sim, o Inox 18/10 é altamente resistente à corrosão e à lavagem frequente em máquinas industriais, mantendo a sua integridade e brilho.

Qual a principal vantagem do material Inox 18/10?

O Inox 18/10 oferece uma excelente resistência à oxidação e a ataques de ácidos alimentares, garantindo a longevidade e a segurança alimentar do talher.

O design destes garfos é adequado para eventos formais?

O design clássico e a qualidade do acabamento em Inox 18/10 tornam estes garfos versáteis, adequados tanto para o serviço diário como para eventos que requeiram uma apresentação cuidada.

Qual o peso individual de cada garfo?

Cada garfo pesa aproximadamente 31 gramas, conferindo uma sensação de robustez equilibrada na mão do utilizador.

Qual a espessura recomendada para talheres de uso profissional?

Para uso profissional intensivo, uma espessura de 2,5 mm como a destes garfos garante uma maior durabilidade e resistência à deformação, sendo ideal para o exigente ambiente de cozinhas e salas de restaurante.