

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

Abre-ostras Profissional Inox 18/10 para Marisco 20.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62684	Modelo:	LA62684
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626845

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62684
EAN	8414271626845
Material	Inox

Descricao Resumida

Garanta uma abertura de ostras rápida e segura com este abre-ostras profissional em aço inox 18/10. Design robusto de 20.5 cm para uso intensivo em cozinha.

Descricao Completa

A eficiência na preparação de marisco exige ferramentas robustas e precisas. Este utensílio de abertura de ostras em aço inoxidável é concebido para profissionais que procuram rapidez e segurança, garantindo uma manipulação impecável de bivalves frescos em qualquer cozinha.

abre-ostras profissional — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	205 x 30 x 50 mm
Peso	130 g
Material	Aço Inoxidável 18/10

Aplicações Profissionais

Para o Chef de marisqueira que prioriza a rapidez no serviço ou para o proprietário de restaurante com ementa de marisco fresco, este abre-ostras é um aliado fundamental. Ideal para a mise en place em eventos de catering ou para o quotidiano de um restaurante tradicional português, assegura uma abertura eficiente de ostras, otimizando o tempo e a apresentação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebido em aço inoxidável 18/10, este abre-ostras distingue-se pela sua durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais em ambientes profissionais onde a higiene e a longevidade são primordiais. O seu design ergonómico proporciona uma pega segura e firme, minimizando o esforço e aumentando a segurança do operador durante a abertura intensiva de ostras.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um abre-ostras profissional em aço inox?

A principal vantagem é a durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso frequente em ambientes húmidos. O aço inox 18/10 também facilita a higiene, crucial em cozinhas profissionais.

Como garantir a segurança ao usar este abre-ostras?

Para máxima segurança, utilize sempre luvas de proteção e uma superfície estável. O design ergonómico deste abre-ostras minimiza o risco de escorregamento, mas a precaução é essencial ao manusear ostras.

Este abre-ostras é adequado para todos os tamanhos de ostras?

Com dimensões de 20.5 cm, este abre-ostras é versátil e eficaz para a maioria dos tamanhos de ostras comuns no mercado português. A sua ponta robusta permite uma inserção precisa independentemente da concha.

Quais os cuidados de manutenção e limpeza recomendados?

Após cada utilização, lave o abre-ostras com água quente e detergente neutro, secando-o de imediato para evitar manchas de água e manter o brilho do aço inoxidável. Pode ser higienizado em máquina de lavar louça profissional.

Em que tipo de estabelecimentos é este abre-ostras mais útil?

É indispensável em marisqueiras, restaurantes especializados em peixe e marisco, hotéis com serviço de buffet ou catering de eventos onde a preparação de ostras frescas é rotina e a eficiência é valorizada.