

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tesoura-Pinça Marisco Inox 18,5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62974	Modelo:	LA62974
Marca:	LACOR	EAN:	8414271629747

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62974
EAN	8414271629747
Material	Inox

Descricao Resumida

Tesoura-pinça robusta em aço inoxidável, ideal para abrir e manusear marisco com precisão em cozinhas profissionais. Ferramenta essencial para otimizar a preparação de crustáceos.

Descricao Completa

Esta tesoura-pinça para marisco em aço inoxidável foi concebida para facilitar a abertura e o manuseamento de crustáceos em ambientes de cozinha profissional, garantindo eficiência e higiene.

Características Técnicas

Dimensões Aproximadas (C x L x A)	18,5 x 4,0 x 1,0 cm
Peso	150 g
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em cozinhas que servem marisco fresco, como marisqueiras, restaurantes de peixe e marisco, hotéis com serviço de buffet ou à la carte, e empresas de catering. É ideal para a preparação rápida e eficiente de lagostins, camarões, caranguejos e outros crustáceos, facilitando o trabalho dos chefs e da equipa de cozinha.

Tesoura-Pinça Marisco — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável, resiste à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Manuseamento Preciso:**** O design ergonómico permite um corte e abertura controlados, minimizando o desperdício e otimizando a apresentação.
- ****Higiene Assegurada:**** O material liso e resistente facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- ****Eficiência Operacional:**** Agiliza a tarefa de preparação de marisco, contribuindo para um serviço mais rápido e eficaz.
- ****Versatilidade:**** Adequada para diversos tipos de crustáceos, tornando-a uma ferramenta multifuncional na cozinha.

Qual o material desta tesoura-pinça e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável, o que lhe confere elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Para que tipos de marisco é mais indicada esta tesoura-pinça?

É particularmente eficaz para abrir e manusear crustáceos como lagostins, camarões de maior calibre, caranguejos e sapateiras, facilitando a extração da carne sem danificar o produto.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste utensílio?

Após cada utilização, deve ser lavada com água e detergente neutro, enxaguada abundantemente e seca para evitar manchas de calcário. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Qual a vantagem de usar uma tesoura-pinça específica para marisco?

Permite um corte limpo e preciso da casca, evitando estilhaços e facilitando a extração da carne. A função de pinça ajuda a segurar o marisco firmemente, otimizando a segurança e a rapidez da preparação.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável e o design robusto garantem a resistência necessária para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, mantendo a sua funcionalidade ao longo do tempo.