

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Garfo de Talhar Profissional Aço Inoxidável 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE526200	Modelo:	526200
Marca:	HENDI	EAN:	8711369526200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	526200
EAN	8711369526200

Descricao Resumida

Garfo de talhar profissional em aço inoxidável 350mm, ideal para manuseamento e serviço eficiente de carnes em cozinhas e buffets.

Descricao Completa

Essencial para um serviço de mesa e corte de carnes eficiente, este garfo de talhar em aço inoxidável com 350mm de comprimento oferece precisão e higiene em ambientes de cozinha profissional. Concebido para o manuseamento seguro e ágil de peças grandes, é indispensável para manter a fluidez durante o "rush" de qualquer serviço.

Garfo de talhar profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	35 x 350 x 25 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Peso Bruto	0,08 kg
Material Principal	Aço inoxidável
Código HS	82159910

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de controlo preciso na trinchagem de assados, ou para o responsável de serviço num buffet de hotel que gere a apresentação de pratos de carne. Este garfo é igualmente útil em churrasqueiras de bairro e restaurantes tradicionais, onde a eficiência no corte e serviço é crucial para o ritmo do trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design robusto deste garfo de talhar em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores críticos para a utilização intensiva em cozinhas profissionais. A sua construção minimiza pontos de acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e cumprindo os rigorosos padrões

de higiene alimentar exigidos, como as normas HACCP. A alça ergonómica proporciona uma aderência segura, reduzindo a fadiga do operador em tarefas repetitivas de corte e serviço.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade do garfo de talhar??

Para uma higiene e durabilidade ótimas, o garfo de talhar deve ser lavado após cada utilização, podendo ser limpo manualmente ou em máquinas de lavar loiça profissionais. Recomenda-se secar o utensílio de imediato para evitar a formação de manchas de calcário e preservar o brilho do aço inoxidável.

Qual a importância do comprimento de 350mm para um garfo de talhar??

O comprimento de 350mm é crucial para o manuseamento seguro e eficaz de peças de carne maiores, como assados inteiros ou lombos. Permite que o profissional mantenha uma distância adequada da peça quente e da faca, otimizando a ergonomia e minimizando riscos de queimaduras ou cortes durante o serviço de corte.

Este garfo é adequado para o manuseamento de aves assadas ou peças de caça??

Sim, a robustez e o design das pontas deste garfo de talhar são perfeitamente adequados para fixar e manusear aves assadas, como frangos, patos e perus, assim como peças de caça. Garante uma estabilidade essencial para um corte preciso e seguro, sem que a peça escorregue.

O material em aço inoxidável oferece alguma vantagem adicional??

O aço inoxidável é um material superior para utensílios de cozinha profissional devido à sua excepcional resistência à corrosão e à sua natureza não reativa, que não altera o sabor dos alimentos. Além disso, é altamente durável e fácil de higienizar, características essenciais para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar em qualquer cozinha.

Pode ser utilizado em ambientes de buffet com serviço contínuo??

Sim, a robustez e a facilidade de limpeza deste garfo de talhar tornam-no ideal para o serviço contínuo em buffets e linhas de self-service. Foi concebido para suportar a utilização repetida e manter os padrões de higiene exigidos ao longo de todo o período de funcionamento, garantindo um manuseamento constante e seguro.