

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Garfo de Talhar Profissional 345x32mm com Cabo em Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE529102	Modelo:	HE529102
Marca:	HENDI	EAN:	8711369529102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE529102
EAN	8711369529102

Descricao Resumida

Garfo de talhar com 345x32mm, ideal para manuseamento e corte preciso de carnes. Possui cabo em polipropileno para maior segurança e higiene no uso profissional.

Descricao Completa

Este garfo de talhar, com 345x32mm, é uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente de carnes em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa, garantindo estabilidade e higiene.

garfo de talhar profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L)	345 x 32 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Peso Líquido	0,114 kg
Tipo	Garfo de talhar

Aplicações Profissionais

Este garfo é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet ou eventos, e cantinas que servem assados. É ideal para chefs, cozinheiros e pessoal de serviço que necessitam de cortar e servir peças de carne ou peixe de forma precisa e apresentável.

Garfo de Talhar — Principais Vantagens

- Cabo ergonómico em polipropileno para um manuseamento seguro e confortável.
- Design robusto que assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.
- Facilita o corte preciso e higiénico de peças de carne, melhorando a apresentação.
- Leveza que contribui para reduzir a fadiga durante períodos de utilização prolongada.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual a principal função deste garfo de talhar?

A função principal é segurar firmemente peças de carne assada ou cozinhada enquanto se procede ao seu corte, garantindo estabilidade e segurança para um talho preciso e uniforme.

O material do cabo oferece alguma vantagem?

Sim, o cabo em polipropileno proporciona uma pega ergonómica e segura, é resistente à humidade e fácil de limpar, contribuindo para a higiene e durabilidade do utensílio em ambientes profissionais.

Este garfo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design e os materiais deste garfo de talhar são pensados para suportar o uso frequente e as exigências das cozinhas profissionais, garantindo robustez e fiabilidade no dia a dia.

Como devo limpar e manter o garfo para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando-o de imediato para evitar manchas e garantir a higiene. Pode ser lavado em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser utilizado para outros alimentos além de carne?

Embora seja otimizado para carne, este garfo pode ser útil para manusear e estabilizar outros alimentos grandes que necessitem de ser cortados, como vegetais assados, aves inteiras ou peixes de grande dimensão.