

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

Cutelo para Carne 250mm com Cabo em PE Branco para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE843383	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Cutelo robusto de 250mm para carne, com lâmina em aço inoxidável e cabo higiénico em polietileno branco. Ideal para desmanche e porcionamento em cozinhas

profissionais.

Descricao Completa

Este cutelo para carne, com lâmina em aço inoxidável e cabo em polietileno (PE), foi concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene, sendo uma ferramenta essencial para o corte de peças de carne.

Cutelo para Carne Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	250 mm
Largura Total	30 mm
Altura Total	120 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Cabo	PE (Polietileno)
Cor do Cabo	Branco
Peso Líquido	0,37 kg
Lavável na Máquina de Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Este cutelo é ideal para o desmanche e porcionamento de carne em diversos ambientes de cozinha profissional. É uma ferramenta indispensável em talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares) e em qualquer estabelecimento que prepare grandes volumes de carne, como hotéis e empresas de catering. A sua robustez permite lidar com cortes exigentes de forma eficiente e segura.

Cutelo para Carne — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O cabo em PE não absorve humidade, não quebra nem esfarela, prevenindo a acumulação de bactérias e facilitando a limpeza.

- **Durabilidade Excepcional:** Lâmina em aço inoxidável de alta resistência e cabo sólido em PE garantem uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Fácil Manutenção:** Totalmente lavável na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo de limpeza na cozinha.
- **Manuseamento Seguro:** O design do cabo oferece uma pega firme e confortável, reduzindo o risco de acidentes durante o corte.
- **Corte Eficaz:** A lâmina robusta permite cortes precisos e potentes em diferentes tipos de carne.

Qual a principal vantagem do cabo em PE em comparação com cabos de madeira?

O cabo em PE (polietileno) é superior por não quebrar, esfarelar ou deixar estilhaços, ao contrário da madeira. Isto garante maior higiene, durabilidade e segurança no manuseamento, sendo também mais fácil de limpar e desinfetar.

Este cutelo pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, este cutelo foi concebido para ser totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção diária em ambientes profissionais.

Para que tipo de cortes de carne é este cutelo mais adequado?

Este cutelo é ideal para cortar e desmanchar peças grandes de carne, incluindo ossos pequenos e cartilagens. É particularmente útil para porcionar carne em talhos, churrasqueiras e restaurantes com grande volume de preparação de carne.

Qual o material da lâmina e do cabo?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade do fio. O cabo é feito de Polietileno (PE) na cor branca, um material robusto e higiénico.

Este cutelo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção sólida com lâmina em aço inoxidável e cabo em PE torna este cutelo perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais, talhos e estabelecimentos de restauração.

Este cutelo pode ser lavado na máquina de loiça?

Sim, este cutelo foi concebido para ser totalmente lavável na máquina de loiça. Esta característica facilita significativamente a sua limpeza e desinfeção, crucial em qualquer cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas deste cutelo de carne?

Este cutelo possui dimensões de 250 mm de comprimento, 30 mm de largura e 120 mm de altura. O seu peso líquido é de 0,37 kg, tornando-o robusto e manuseável.

Para que tipo de ambientes profissionais é este cutelo mais indicado?

É ideal para talhos, restaurantes, churrasqueiras e cozinhas de cantinas que exigem um utensílio robusto e higiénico para o corte de carne. A sua construção sólida suporta uso intensivo.

Qual o material da lâmina e do cabo deste cutelo?

A lâmina deste cutelo é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. A pega é feita de polietileno (PE) branco, conhecido pela sua robustez e facilidade de limpeza.